В. В. ПЕТРОЧЕНКО
Н. И. ПИЛИПЧУК
Д. Н. ПОЛЯКОВ

РЕЦЕПТЫ

ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ

ИЗДАТЕЛЬСТВО
«ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»
МОСКВА·1968

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Предлагаемая домашним хозяйкам книга содержит рецепты специфических французских блюд, приготовление которых в домашних условиях по кулинарным операциям не представляет трудностей.

Многим домашним хозяйкам этот сборник поможет значительно разнообразить свой стол вкусными блюдами.

Книга может быть также использована работниками сети общественного питания.

- В. В. Петроченко
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - СОУСЫ И ЗАПРАВКИ
    - ГОРЯЧИЕ СОУСЫ
      -
      - БУЛЬОНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ СОУСОВ
      - КРАСНЫЕ СОУСЫ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ
      - БЕЛЫЕ СОУСЫ
      - ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЕ СОУСЫ
    - ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ И ЗАПРАВКИ
  - ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
    - САЛАТЫ
    - ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ И СЫРА
    - ЗАКУСКИ ИЗ ГРИБОВ И ОВОЩЕЙ
    - ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И КРЕВЕТОК
    - ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ
  - СУПЫ
  - РЫБА
  - МЯСО
    - ГОВЯДИНА
    - ТЕЛЯТИНА
    - БАРАНИНА И СВИНИНА
    - ЗАЯЦ И КРОЛИК
    - СУБПРОДУКТЫ
  - ПТИЦА И ДИЧЬ
    - ИНДЕЙКИ И КУРЫ
    - УТКИ И ГУСИ
    - ДИЧЬ
  - ОВОЩИ И ГРИБЫ
    - ОВОЩИ
    - ГРИБЫ

- ЯЙЦА
- СЛАДКИЕ БЛЮДА И МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
  - МУССЫ, КРЕМЫ. СУФЛЕ, ПАРФЕ, МОРОЖЕНОЕ
  - РАЗНЫЕ ДЕСЕРТЫ
  - КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5

В. В. Петроченко
Н. И. Пилипчук
Д. И. Поляков

РЕЦЕПТЫ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ

ПРЕДИСЛОВИЕ

Французская кухня всегда была примером совершенства в искусстве кулинарии. Лексикон французской кухни органически вошел в терминологию многих национальных кухонь. Десятки слов, начиная от слова «ресторан» и кончая словом «омлет», являются свидетельством популярности французской кухни. Французы расценивают кулинарию как искусство, а известных поваров называют своего рода поэтами. Они считают, что готовые рецепты служат лишь основой для приготовления пищи, используя которую, каждая хозяйка может привнести что-то свое и тем самым сделать свои блюда отличными от блюд такого же названия, подаваемых в ресторанах или других семьях.

Французскую кухню условно делят на три части: cuisine regionale – региональная кухня; cuisine bourgeoise – общераспространенная французская кухня и haute cuisine – чрезвычайно изысканная кухня, примером которой в свое время являлась придворная кухня французских королей. Условность такого деления видна, например, из того, что если мясо по-бургундски в Париже является региональным блюдом, то в самой Бургундии оно представляет общераспространенную французскую кухню.

Региональная французская кухня южных провинций (Прованс, Лангедок, область басков, Гасконь) резко отличается остротой пищи, большим использованием в ее приготовлении вин и специй, особенно чеснока и лука. Имеет свои характерные черты и эльзасская кухня, отличающаяся сытностью, более значительным потреблением свинины, капусты. Жители прибрежных районов используют в своей кухне больше продуктов моря – рыбы, крабов, омаров, лангустов, креветок и т. д.

Одной из особенностей французской кухни является активное использование виноградного вина, коньяка и ликера в приготовлении самых разнообразных блюд. Вино при этом, как правило, подвергается значительному выариванию, в результате которого винный спирт испаряется, а остающийся состав придает пище неповторимый привкус и наполняет ее приятным ароматом. В любом блюде, не требующем длительного приготовления, в конечном итоге остается не более половины начального объема вина. Помимо того, что вино используется для приготовления блюд, оно также служит главной составной частью маринадов для мяса и бульонов для отваривания рыбы.

Нет точного правила, когда нужно использовать белое и когда красное вино. Красное вино, однако, чаще употребляется

для приготовления блюд из мяса домашних и диких животных, а белое – для блюд из рыбы. В повседневной практике красное и белое вина взаимозаменяются. Правда некоторые блюда, как например съедобные ракушки – moule mariniere или блюда из рыбы с белым мясом, готовят только с белым вином, ибо красное вино придает им неприятный синий оттенок.

Во французской кухне используются только виноградные сухие и полусухие (некрепленые) вина. Белое вино должно быть не очень сухим (кислым). Если же вино слишком кислое, его следует перед смешиванием со сметаной или сливками влить в посуду и хорошо выварить – это снизит его кислотность.

Во многих рецептах французской кухни, которые теперь стали классическими, рекомендуется применять некоторые нефранцузские вина типа порто, херес и др. Но сами французы часто заменяют эти вина своими сладкими винами типа фронтиньян, мускатными и др. Следовательно, заменяя порто, херес во французских рецептах нашими винами Твиши, Тетра, Российское полусладкое, не нарушим классических рецептов и мы.

В Нормандии, где вина нет, для приготовления рыбных блюд активно используют распространенный в этой области сидр.

Коньяк на севере Франции нередко заменяют кальвадосом (яблочная водка), а в Гаскони – арманьяком. Наши коньяки можно с успехом применять вместо французских в качестве добавок к винам или для поджога непосредственно на пище, например на мясе.

Для этого перед подачей к столу готовое горячее блюдо поливают коньяком (см. соответствующие рецепты) и поджигают. Это придает пище специфический аромат и привкус.

Вместо готовых ликеров, рекомендуемых французскими поваренными книгами, французы иногда используют своеобразный домашний ликер ($^2/_3$ стакана сладкого виноградного десертного вина с 1 столовой ложкой сахара и цедрой апельсина вываривают в небольшой эмалированной кастрюле наполовину).

Мы можем пользоваться апельсиновым, лимонным ликерами и т. д. Кроме того, можно легко приготовить домашний ликер по рецепту французских хозяек или в несколько видоизмененной форме: цедру лимона или апельсина выварить не с десертным вином и сахаром, а с портвейном.

Другая особенность французской кухни – большое разнообразие соусов. Англичане даже шутят по этому поводу: если в Англии имеется три сорта соусов и триста шестьдесят видов религии, то во Франции – три вида религии и триста

шестьдесят рецептов соусов. На самом же деле считают, что во французской кухне больше 3000 соусов.

Французские домашние хозяйки с помощью соусов придают пище определенный вкус и аромат и при неизменном составе основных продуктов разнообразят ими питание. К этому следует добавить, что при наличии у хозяйки в холодильнике заранее сваренного бульона приготовление соуса не требует много времени.

Арсенал специй французской хозяйки несколько отличается от нашего, а именно – широким употреблением чабера, лука-порея, кервеля,[1] эстрагона, розмарина и др. Употребление этих ароматических трав желательно, ибо они придают пище особый вкус и запах. Однако в средней полосе Советского Союза их не всегда возможно достать. Но несомненно мы можем заменить эти травы хорошо знакомыми сельдереем, петрушкой, укропом. Приготовляя многие блюда, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, так называемый сборный букет, bouquet garni, – небольшой пучок из петрушки, чабера, лаврового листа. Перед подачей на стол букет из пищи извлекают.

В последнее время блюда из птицы и мясные блюда хозяйки все больше готовят непосредственно на огне или жару в электрической (или даже газовой) духовке, на вертеле или решетке, в специальных небольших электрогриллах.[2]

В этом случае перед приготовлением мясо подвергают предварительной обработке. Некоторые хозяйки опускают его на 15–20 *сек* в кипящую воду, в результате чего белок на поверхности мяса свертывается и образует корочку, которая будет препятствовать вытеканию имеющейся в мясе крови.

Можно предварительно натереть мясо перцем, а затем, обильно смочив руки растительным маслом, мять его, как тесто, до тех пор, пока масло не проникнет в мясо по всей его поверхности.

Для приготовления мясных блюд необходимо соблюдать некоторые непременные правила:

• никогда не вливать воду (бульон) в сковороду или жаровню с мясом перед тем, как поместить ее в духовку. Добавлять воду следует лишь после того, как из мяса начнет выделяться сок;

• мясо для жаркого солить до обработки огнем, а не перед тем, как вынуть его из духовки, в противном случае на мясе образуется неприятная на вкус корка;

• проверять готовность мяса, проткнув его кончиком ножа; из говядины и баранины должна появиться кровяная капля, из телятины и свинины – бесцветный сок;

• перед тем, как жарить мясо на открытой сковороде на плите

или в духовке, нужно предварительно поставить сухую сковороду на сильный огонь и бросить на нее несколько крупных зерен соли. Как только соль начнет подскакивать, можно выкладывать мясо на сковородку;

• во время обжаривания мяса добавлять небольшое количество сахарной пудры, чтобы придать соусу приятный вкус;

• мясо, приготовленное на открытом огне, перед подачей к столу для улучшения вкуса можно полить небольшим количеством коньяка и поджечь.

Следует также сказать, что распространенное во Франции оливковое масло мы вполне можем заменить любым рафинированным растительным маслом и прежде всего кукурузным.

Во всех странах для приготовления пищи используется свежая или мороженая дичь. Во Франции и Бельгии готовят блюда также из выдержанной дичи. Выдерживают дичь на воздухе (в домашних условиях за окном) в течение нескольких суток. Но не всякую дичь можно выдерживать. Практический совет: если мелкая дичь убита одной-двумя дробинками, то ее можно выдерживать. В противном случае дичь нужно использовать свежей. Крупную дичь (кабан, косуля и др.) не выдерживают, их мясо маринуют.

Что касается пернатой дичи (особенно куропатки, рябчики и др.), то для того, чтобы узнать молодая она или старая, птицу берут двумя пальцами за нижнюю часть клюва и слегка приподнимают. Если в месте соединения частей клюва под действием веса птицы произошел разрыв, значит птица молодая.

Несмотря на отсутствие во Франции ценных осетровых рыб, хозяйки умело готовят из недорогой рыбы очень вкусные блюда, используя большую гамму разнообразных подливок и соусов.

Характерной чертой французской кухни является также широкое использование, особенно в гарнирах ко вторым блюдам, таких овощей, как артишоки, спаржа, салат-латук. Эти богатые витаминами овощи у нас, к сожалению, не выращиваются. При варке овощей строго соблюдается правило: зеленые овощи для отваривания кладут в кипящую присоленную воду и варят в открытой посуде; только сухие овощи предварительно опускают в холодную воду.

Приготовление хорошего омлета, считают французы, требует особого внимания. Для омлетов выбирают тяжелые сковороды с очень ровным дном. Некоторые специалисты из французской Академии гастрономов рекомендуют:

• в сковороде, которая используется для приготовления омлетов, больше ничего не готовить;

• никогда не мыть эту сковороду. Достаточно еще горячую сковороду протереть тампоном из чистой бумаги с небольшим количеством крупной соли и слегка промаслить для предотвращения ржавчины.

Несколько слов о названиях блюд. Названия многих блюд региональной кухни связаны с названиями провинций, городов, местечек. Некоторые блюда названы именами людей, например соус бешамель назван так в честь богатого финансиста Бешамеля, являвшегося метрдотелем у Людовика XIV и автором рецепта соуса. Суп субиз назван по имени Шарля Субиза, французского генерала. Именем военного аптекаря Пармантье, который первым ввез во Францию клубни картофеля, названо несколько блюд, а именно суп, омлет, цыплята и др. Рецепты блюд, в названиях которых стоит «по-испански», «по-немецки» и т. д., настолько претерпели изменения, что теперь являются оригинальными рецептами французской кухни.

Нужно сказать и о том, что во Франции умение хозяйки хорошо готовить пищу является предметом гордости ее самой и членов семьи. Французы об этом говорят всегда с удовольствием, причем существует специальное выражение, которое характеризует женщину, умеющую хорошо готовить пищу, – cordon bleu (голубая лента).

У нас давно бытует французское слово гурман. По нашим словарям – это любитель и ценитель изысканных блюд. У французов имеются два слова, которые по-разному характеризуют людей, любящих вкусно покушать. Одно из них – то же слово гурман, которым называют людей, любящих пресыщаться вкусной нищей. Другое слово – гурмэ. Гурмэ – человек, разбирающийся в тонкостях изысканной пищи. Это знаток в кулинарии. Французу приятно, когда его считают гурмэ.

Ограниченный объем сборника не позволил авторам широко представить в нем все разнообразие французской домашней кухни. В основу подбора рецептов было заложено стремление ознакомить наших хозяек с теми специфически французскими блюдами, приготовление которых по составу исходных продуктов и по сложности кулинарных операций не представляет трудностей.

Эта книга является первым за последние десятилетия опытом работы по ознакомлению наших домашних хозяек с французской кухней. Несмотря на хорошее знание современной французской кухни, авторы испытывали определенную трудность в подготовке рукописи к изданию, так как с 1825 г. по настоящее время у нас было выпущено всего две книги о французской кухне, причем ни в одной из них не были учтены особенности состава имеющихся

продуктов.

В заключение хочется сказать, что с приведенными в сборнике рецептами французской кухни легко справится хозяйка, хорошо усвоившая советы такой нашей замечательной книги, как «Книга о вкусной и здоровой пище».

Авторы будут благодарны за все присланные им замечания и пожелания.

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

ГОРЯЧИЕ СОУСЫ

Основой мясных и рыбных горячих соусов являются соответствующие мясные (коричневый и белый) и рыбный бульоны.

БУЛЬОНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ СОУСОВ

1. Коричневый мясной бульон

(Fond brun)

Для 2,7 л бульона; 1,5 кг говяжьих или телячьих костей – 500 г говядины (реберная часть) – 0,5 стакана измельченной моркови – 1 стакан мелко нарезанного репчатого лука – 4 горошины черного перца – 2 чайные ложки соли – 1 лавровый лист – 2 веточки зелени петрушки – 2 веточки сельдерея – 4,5 г л воды.

Положить кости, мясо, морковь и лук на противень, поместить в хорошо прогретую духовку (около 170 °С) и обжаривать до тех пор, пока кости не станут темно-коричневыми. Для более равномерного обжаривания кости и мясо надо периодически перемешивать. Переложить все в кастрюлю, влить в нее воду, добавить черный перец, соль, лавровый лист, петрушку и сельдерей. Закрыть кастрюлю крышкой и варить бульон на слабом огне 4 ч. При первом закипании снять пену и жир.

Готовый бульон процедить, остудить, собрать с поверхности его весь жир. Слить бульон в бутыль, плотно закрыть пробкой и хранить в холодильнике. Сваренный бульон должен иметь темно-коричневый цвет и пряный запах.

2. Концентрированный мясной бульон

(Glace de viande)

Концентрированный мясной бульон, или фюме, предназначен для приготовления подливок и красных мясных соусов. Добавив к соку, который остался на сковороде или противне при поджаривании мяса, немного концентрированного мясного бульона, можно приготовить подливку, которая значительно

улучшит вкус приготовленного блюда.

Существует два способа приготовления концентрированного мясного бульона.

Первый способ

Для 2 стаканов концентрированного мясного бульона: в стаканов обезжиренного коричневого мясного бульона (см. рецепт 1).

Обезжиренный коричневый мясной бульон уваривать на слабом огне до тех пор, пока он не загустеет и в кастрюле не останется примерно 2 стакана его. Часто помешивать.

Остудить. Слить в бутыль с широким горлышком. Закрыть пробкой. Хранить в холодильнике.

Второй способ

Для 2 стаканов концентрированного мясного бульона: 1 кг мозговых говяжьих костей – 500–700 г говядины, пригодной для приготовления жаркого – 0,25 стакана измельченной моркови – 0,25 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 1 зубок чеснока – 2–4 горошины черного перца – 0,5 чайной ложки соли – 1 лавровый лист – 1 корешок петрушки – 1 корешок и 1 веточка сельдерея – 0,5 стакана сухого красного вина – 1 л воды – 2 ст. ложки сливочного масла

Обжарить в сливочном масле на противне лук и морковь, положить мясо куском и поместить все в предварительно хорошо нагретую (до 170 °С) духовку, где держать до тех пор, пока мясо не обжарится со всех сторон. Влить вино. Дать прокипеть 2–3 *мин* и добавить воду, раздробленные кости, перец, чеснок, петрушку и сельдерей. Накрыть противень. Убавить огонь в духовке до самого слабого и варить 6–7 *ч.* Процедить, посолить. Остудить и собрать сверху весь жир. Подогреть бульон и слить в бутыль. Как только бульон застынет в крепкий студень, залить его сверху жиром. Хранить в холодильнике.

Добавлять 1–2 ст. ложки фюме на порцию тушеного мяса, жаркого и к красным соусам.

3. Белый мясной бульон

(Fond blanc)

Для 1 л бульона: 750 г телячьих костей – 2,5 л воды – 3 головки лука – 2 моркови – 3 корешка петрушки с зеленью – 1 лавровый лист – 2 чайные ложки соли – 0,25 чайной ложки майорана.

Телячьи кости положить в кастрюлю. Залить водой так, чтобы

она закрыла кости, и поставить на огонь. Кипятить 10 *мин.* После кипячения вынуть кости, смыть с них пену.

Положить в кастрюлю кости, лук, морковь, петрушку, лавровый лист, майоран и соль, налить 1,5 *л* воды и поставить на огонь. Вскипятить.

Убавить огонь, плотно закрыть кастрюлю крышкой и варить бульон 3 *ч.* Процедить. Когда бульон остынет, собрать с поверхности его весь жир. Если бульон необходимо хранить, то после процеживания его надо снова прокипятить.

4. Рыбный бульон

(Bouillon de poisson)

Для 4 стаканов бульона: 600 г рыбьих костей и голов – 6 стаканов воды – 3 ст. ложки белого сухого вина – 2 головки лука – 1 морковь, нарезанная кружочками – 1 лавровый лист – 1,5 чайной ложки соли.

Крупные кости и головы свежей рыбы разрубить на части, удалив при этом жабры и глаза. Промыть, положить в кастрюлю, залить водой и поставить на слабый огонь.

Вскипятить, снять пену, вылить в бульон вино и положить лук, морковь, лавровый лист, соль. Варить на слабом огне 1 *ч.* Процедить.

КРАСНЫЕ СОУСЫ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

5. Красный мясной соус

(Sauce piquante)

Этот соус является основой для приготовления других соусов, а также подается к мясным блюдам.

Для 5 стаканов соуса: 0,5 стакана говяжьего жира – 1 мелко нарезанная морковь – 1,5 головки репчатого лука – треть стакана пшеничной муки – 7 стаканов коричневого мясного бульона (см. рецепт 1) – 1 лавровый лист – 2 корешка петрушки – 0,25 чайной ложки чабера – 3 ст. ложки консервированного томатного соуса («Южный», «Острый»).

Растопить говяжий жир в толстостенном сотейнике, положить туда морковь и лук и обжаривать до тех пор, пока они не станут

коричневыми. Не снимая с огня, посыпать лук с морковью мукой и размешивать до получения темно-коричневой массы. Продолжая непрерывно размешивать, влить в сотейник тоненькой струйкой коричневый мясной бульон, положить туда лавровый лист, петрушку и чабер и варить 2 *ч* на слабом огне. Добавить острый томатный соус и варить еще 1 *ч.* Процедить и посолить по вкусу.

6. Красный мясной соус (упрощенный рецепт)

Для 1,5 стакана соуса: 2 ст. ложки сливочного масла – 0,25 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 1 ст. ложка пшеничной муки – 2 стакана коричневого мясного бульона (см. рецепт 1) – 2 чайные ложки томатной пасты – 1 лавровый лист – 0,1 чайной ложки свежеразмолотого черного перца.

Репчатый лук обжаривать в сливочном масле в течение 5 *мин,* добавить муку и размешать до получения коричневой массы. Тоненькой струйкой, непрерывно размешивая, влить коричневый мясной бульон. Положить томатную пасту, лавровый лист, перец и варить все на слабом огне 20 *мин,* после чего процедить.

7. Соус бордосский с вином и костным мозгом – к лангету, филе, бифштексам, ростбифу

(Sauce bordelaise)

Для 1,25 стакана соуса: 1 большая мозговая говяжья кость – 0,25 стакана сухого красного вина – 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 1 стакан красного соуса (см. рецепт 5) – 1 ст. ложка коньяку – 1 чайная ложка мелко нарезанной зелени петрушки.

Раздробить мозговую кость и осторожно вынуть из нее костный мозг (его должно быть около 3 ст. ложек).

Костный мозг мелко порезать и положить на 5 *мин* в теплую кипяченую воду, после чего откинуть на сито.

Прокипятить сухое красное вино с луком в течение 5 *мин,* затем смешать его с красным соусом и коньяком. Варить на слабом огне в течение 10 *мин.* Снять с огня, положить в соус костный мозг и зелень петрушки, подогреть еще раз, посолить по вкусу и подавать к столу.

8. Испанский соус с вином и грибами – к говядине, свинине и дичи

(Sauce espagnole)

Для 2 стаканов соуса: 2 ст. ложки сливочного масла – 0,75 стакана нарезанных белых грибов или шампиньонов – 0,25 стакана полусухого белого вина – 1 ст. ложка концентрированного мясного бульона (см. рецепт 2) – 2 стакана красного соуса (см. рецепт 5).

Растопить в сотейнике сливочное масло, положить туда грибы и обжарить их в течение 5 *мин.* Влить в сотейник вино и проварить все до тех пор, пока жидкость не убавится наполовину (это значит, что весь спирт из вина испарился). Добавить концентрированный мясной бульон и красный соус. Варить на слабом огне еще 15 *мин,* после чего подавать к столу.

9. Соус лионский – к дичи и говядине

(Sauce lyonnaise)

Для 2 стаканов соуса: 2 ст. ложки сливочного масла – 0,25 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 1 стакан сухого белого вина – I,5 стакана красного соуса (см. рецепт 5).

Растопить сливочное масло в сотейнике и обжарить в нем в течение 10 *мин* лук. Смешать лук с белым сухим вином и красным соусом, проварить на слабом огне в течение 5 *мин,* посолить по вкусу и подавать к столу.

10. Соус бигарад – к утке, тетереву, рябчику, глухарям и т. д.

(Sauce eigarade)

Для 2 стаканов соуса: 4 ст. ложки натертой апельсиновой (мандариновой) цедры – 0,5 стакана кипятку – 0,5 стакана сухого красного вина – 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 1,5 стакана красного соуса (см. рецепт 5) – 1 ст. ложка черносмородинового джема или варенья – 2 ст. ложки коньяку – 0,5 стакана апельсинового (мандаринового) сока.

Положить в кастрюлю цедру, залить кипятком, оставить в нем на 5 *мин* (после этого цедра потеряет присущую ей горечь) и

затем откинуть на сито.

Варить вино и лук до тех пор, пока содержимое не убавится наполовину. Добавить в вино красный соус, черносмородиновый джем или варенье, коньяк и апельсиновый сок и варить еще 10 *мин* на слабом огне, часто размешивая. Затем положить ошпаренную цедру, перемешать и подавать к столу.

Упрощенный способ

Этим способом можно приготовить за 5 *мин* очень вкусный соус.

Натереть на терке цедру от 1 апельсина. Залить ее кипятком и оставить так на 5 *мин.* Отжать в стакан, туда же выжать сок из апельсина.

Вынуть из жаровни приготовленную дичь, слить жир, если он есть, добавить в сок 0,5 стакана красного вина типа мадеры или малаги, дать соку с вином прокипеть 1–2 *мин,* соскрести со стенок засохший сок и размешать. Добавить 2–5 ст. ложек воды, вновь все прокипятить, положить вымоченную в кипятке апельсиновую (или мандариновую) цедру, влить апельсиновый (или мандариновый) сок, довести до кипения и кипятить 1 *мин.*

11. Соус охотничий – к курице и телятине

(Sauce chasseur)

Для 1,5 стакана соуса: 2 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла – 250 г нарезанных белых грибов или шалтиньонов – 4 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 0,5 стакана сухого белого вина – 2 ст. ложки томатной пасты – 1,5 стакана красного соуса (см. рецепт 5) – 0,25 чайной ложки свежеразмолотого черного перца – 1 ст. ложка сливочного масла – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки.

Нагреть оливковое масло в сотейнике до кипения, положить нарезанные грибы и обжаривать в течение 5 *мин.* Добавить лук и обжаривать еще 2 *мин.* Убавить огонь и влить в сотейник вино. Варить до тех пор, пока вино не выпарится наполовину. После этого снять сотейник с огня, положить в него томатную пасту, красный соус и перец и все тщательно перемешать до получения однородной массы. Поставить сотейник опять на огонь и дать соусу прокипеть 5 *мин.* Положить сливочное масло и петрушку, посолить по вкусу.

12. Соус с мадерой – к эскалопу, филе миньон и другим мясным блюдам

(Sauce au madère)

Первый способ

Для 1,5 стакана соуса: 0,25 стакана красного вина типа мадеры – 1 ст. ложка концентрированного мясного бульона (см. рецепт 2) – 1 стакан красного мясного соуса (см. рецепт 5) – 1 ст. ложка коньяку – 2 ст. ложки сливочного масла.

Кипятить вино до тех пор, пока оно не выпарится наполовину, влить в него концентрированный мясной бульон и красный мясной соус. Варить 6 *мин* на слабом огне. Добавить коньяк и затем сливочное масло, размешивая до тех пор, пока масло не растопится.

Второй способ

Для 1 стакана соуса: 0,25 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 2 ст. ложки мелко нарезанной моркови – 2 ст. ложки сливочного масла – 1 свежий очищенный от кожуры и порезанный помидор или 1 ст. ложка томатной пасты – 1 веточка петрушки – 1 веточка сельдерея – 1 веточка чабера или укропа – 3 ст. ложки пшеничной муки – 0,25 стакана красного вина типа мадеры.

Лук и морковь обжарить на слабом огне в сливочном масле, влить 1 стакан воды, положить помидор (томатную пасту), петрушку, сельдерей, чабер или укроп и варить 20 *мин.*

Пшеничную муку размешать в чашке с водой и влить се через сито в соус, непрерывно размешивая. Варить до тех пор, пока соус не начнет густеть. Процедить. Добавить вино.

Для придания соусу характерного запаха нужно растопить на маленькой сковороде 50 *г* сливочного масла и кипятить его до тех пор, пока оно не приобретет золотистую окраску. Не давая ему потемнеть, смешать с соусом.

13. Соус римский – к мясу диких животных, языку и ветчине

(Sauce romaine)

Для 2,25 стакана соуса: 0,5 стакана изюма без косточек – 1 стакан кипятку – 0,3 стакана 3 %-ного уксуса – 0,25 стакана сахарного песку – 5 стаканов красного соуса (см. рецепт 5).

Изюм положить в кипяток на 10 *мин.* Откинуть на сито.

Смешать уксус с сахаром и варить до загустения. Добавить красный соус и изюм и варить еще 10 *мин* на слабом огне.

14. Соус с зеленью – к яйцам и рыбе

(Sauce aux fines herbes)

Для 1,75 стакана соуса: 0,5 стакана полусухого белого вина – 2 чайные ложки сушеной зелени (эстрагон, кервель, лук-резанец) – 0,1 чайной ложки лимонного сока – 1,5 стакана красного соуса (см. рецепт 5) – 2 ст. ложки сливочного масла – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки.

Вино и сушеную зелень варить до тех пор, пока жидкость не выкипит наполовину. Снять с огня. Красный соус и лимонный сок смешать в кастрюле с вываренным вином и варить все на слабом огне 5 *мин.* Положить сливочное масло и петрушку и размешивать до тех пор, пока масло не растопится.

15. Соус робер – к свинине и ветчине

(Sauce Robert)

Для 1,3 стакана соуса: 2 ст. ложки сливочного масла – 2 (или больше, по вкусу) ст. ложки 3 %-ного винного уксуса – 3 ст. ложки мелко нарезанного лука – 0,5 стакана красного соуса (см. рецепт 5) – 1 чайная ложка готовой горчицы – 0,25 стакана нарезанных корнишонов – 2 чайные ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Сливочное масло растопить в сотейнике и обжаривать в нем лук 5 *мин.* Влить в сотейник уксус и варить до тех пор, пока он не выпарится наполовину. Добавить красный соус и подогреть на слабом огне, после чего положить в соус горчицу и тщательно размешать. После этого варить соус нельзя, иначе горчица свернется комочками. Перед подачей на стол положить в соус корнишоны и петрушку.

16. Соус португальский – к мясу и птице

(Sauce portugaise)

Для 1,5 стакана соуса: 2 ст. ложки сливочного масла – 2 ст.

ложки мелко нарезанного репчатого лука – 0,5 стакана сухого красного вина – 1 ст. ложка томатной пасты – 0,5 стакана очищенных от кожуры и нарезанных помидоров – 1 стакан красного соуса (см. рецепт 5)

Сливочное масло растопить в сотейнике, положить туда лук и обжаривать 5 *мин.* Влить в сотейник вино и варить до тех пор, пока оно не выпарится наполовину. Добавить томатную пасту, помидоры и красный соус и варить 15 *мин* на слабом огне. Посолить по вкусу и подавать к столу.

17. Соус руанский – к дикой и домашней утке

(Sauce rouennaise)

Для 2,75 стакана соуса: 4 утиных или 8 куриных печенок – 1 ст. ложка сливочного масла – 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 1 ст. ложка коньяку – 1,5 стакана красного соуса (см. рецепт 5).

Утиную или куриную печень тщательно промыть и очистить от жилок и пленок. Нарезать печень кусочками и протереть на сите. Поставить протертую печень в холодильник.

Растопить в сотейнике сливочное масло и обжарить в нем в течение 5 *мин* лук. Влить вино и варить до тех пор, пока вино не убавится наполовину. Затем влить в сотейник коньяк и красный соус и варить 10 *мин* на слабом огне.

Перед подачей на стол смешать 0,25 стакана соусу с протертой печенью, затем выложить все обратно в сотейник и подогреть. До кипения не доводить.

18. Соус пуаврад – к мясу диких животных

(Sauce poivrade)

Для 2,25 стакана соуса: 2 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла – 0,25 стакана мелко нарезанного лука – 3 ст. ложки мелко нарезанной петрушки (корень) – 0,25 стакана мелко нарезанной моркови – 0,25 стакана 3 %-ного уксуса – .0,5 стакана сухого красного вина – 2 стакана красного соуса (см. рецепт 5) – 0,25 чайной ложки свежеразмолотого черного перца – щепотка гвоздики.

Оливковое масло подогреть в сотейнике, положить туда

репчатый лук, петрушку, морковь и обжаривать 5 *мин.* Влить в сотейник уксус и вино и варить до тех пор, пока жидкость не выварится наполовину. Размешивая, вылить в сотейник красный соус и варить на слабом огне еще 30 *мин.* Снять соус с огня, процедить в другой сотейник или кастрюлю, положить по вкусу перец, соль и гвоздику и кипятить еще 5 *мин.*

19. Соус венезон – к мясу оленя, кабана и т. д.

(Sauce venaison)

К соусу пуаврад (см. рецепт 18) добавить 3 ст. ложки черносмородинового варенья, 1 чайную ложку лимонного сока, 3 ст. ложки 20 %-ных сливок или сметаны и варить 10 *мин.*

БЕЛЫЕ СОУСЫ

20. Соус бешамель (основной)

(Sauce Bèchamel)

Если соус предназначается к мясным блюдам или птице, то его нужно готовить на мясном бульоне (см. рецепт 3), если к рыбным – на рыбном бульоне (см. рецепт 4), если к молочным или мучным – на одном молоке.

Для 2 стаканов соуса: 3 стакана молока (или 1,5 стакана молока и 1,5 стакана белого мясного бульона) – 1 лавровый лист – 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 4 ст. ложки сливочного масла – 0,3 стакана пшеничной муки – 0,5 чайной ложки соли – щепотка душистого перца.

Мелко нарезанный репчатый лук и лавровый лист положить в кастрюлю, влить молоко или молоко и белый мясной либо рыбный бульон и вскипятить. Дать отстояться 15 *мин,* а затем процедить.

Сливочное масло растопить в сотейнике и высыпать туда, перемешивая, муку. Как только мука приобретет золотистую окраску, медленной струйкой, размешивая, влить в сотейник процеженное молоко или белый мясной либо рыбный бульон с молоком. Довести соус до кипения, непрерывно размешивая, затем положить по вкусу соль и перец, убавить огонь и кипятить соус еще 20 *мин,* часто подливая. Процедить и подавать к столу с

протертыми супами или использовать как основу для приготовления других белых соусов.

21. Соус бархатистый – к курице, рыбе и для приготовления других соусов (основной)

(Sauce veloutè)

Для 2 стаканов соуса: 4 ст. ложки сливочного масла – 4 ст. ложки пшеничной муки – 2,5 стакана мясного бульона (см. рецепт 3) или рыбного (см. рецепт 4).

Сливочное масло растопить в сотейнике, высыпать туда муку и, размешивая, обжаривать ее до тех пор, пока она не приобретет золотистую окраску. Продолжая размешивать, влить в сотейник тонкой струйкой бульон и дать ему закипеть. Убавить огонь и варить соус 20 *мин,* время от времени помешивая.

Если бархатистый соус предназначается к рыбе, вместо мясного бульона нужно использовать рыбный.

22. Соус супрем – к телятине, курице и яичным блюдам

(Sauce suprème)

Для 2,25 стакана соуса: 2 стакана белого мясного бульона (см. рецепт 3) – 1 стакан нарезанных белых грибов или шампиньонов – 1 стакан бархатистого соуса (см. рецепт 21) – 1 стакан 20 %-ных сливок.

Грибы положить в кастрюлю, залить белым мясным бульоном и варить 20 *мин,* пока жидкость не выварится наполовину. Размешивая, вылить в кастрюлю бархатистый соус и варить на слабом огне еще 10 *мин.* Тонкой струйкой влить сливки, размешать, кипятить еще 5 *мин.* Посолить по вкусу и процедить.

23. Соус немецкий – к яичным блюдам, рыбе, дичи, вареной курице и телятине

(Sauce allemande)

Для 3 стаканов соуса: 2 яичных желтка – 0,5 стакана, 20 %-ных сливок – 2 стакана соуса супрем (см. рецепт 22).

Яичные желтки взбить со сливками и смешать с соусом супрем. Варить на слабом огне, непрерывно размешивая, до тех пор, пока соус не загустеет. Не доводить соус до кипения.

24. Соус альбер с хреном-к рыбе, дичи, вареной курице и телятине

(Sauce Albert)

К 3 стаканам немецкого соуса (см. рецепт 23) прибавить 4 ст. ложки обжаренного в сливочном масле репчатого лука, 1 ст. ложку мелко нарезанной зелени петрушки и 1 ст. ложку свеженатертого хрена.

25. Соус с зеленью

(Sauce aux fines herbes)

К 3 стаканам немецкого соуса (см. рецепт 23) прибавить 4 ст. ложки нарезанной свежей зелени (эстрагон, петрушка, кервель и т. д.) или 2 чайные ложки сушеной зелени, предварительно размоченной в воде в течение 10 *мин.*

26. Соус морнэ с сыром – к яичным блюдам, рыбе, овощным и протертым блюдам

(Sauce Mornay)

Для 2,25 стакана соуса: 2 стакана соуса бешамель (см. рецепт 20) – 6 ст. ложек натертого швейцарского или советского сыра – 4 ст. ложки 20 % – ных сливок или сметаны.

Соус бешамель разогреть в сотейнике, положить в него сыр и размешивать до тех пор, пока сыр не расплавится. Добавить сливки или сметану и посолить по вкусу.

Для получения более густого соуса добавить в него тоненькой струйкой 2 яичных желтка, все время помешивая. Поставить соус на слабый огонь и, помешивая, довести до температуры, близкой к кипению, не давая соусу закипеть.

27. Соус Аврора – к рыбе, овощам, яичным блюдам и мясу

(Sauce l'Aurore)

Для 2,5 стакана соуса: 3 помидора, очищенных от кожуры и порезанных на дольки (или 2 ст. ложки томатной пасты) – 3 стакана соуса бешамель (см. рецепт 20) – 3 ст. ложки 20 %-ных сливок или сметаны.

В кастрюлю с помидорами влить 2 столовые ложки воды и варить на слабом огне до тех пор, пока помидоры не станут очень мягкими. Протереть помидоры через сито. Смешать полученное томатное шоре с соусом бешамель. Прокипятить на слабом огне 5 *мин.* Влить в соус сливки или сметану.

28. Соус субиз – к телятине, рыбе или сладкому мясу

(Sauce Soubise)

Для 2,5 стакана соуса: 1 стакан мелко нарезанного лука – 3 ст. ложки сливочного масла – 3 стакана соуса бешамель (см. рецепт 20) – 1 стакан 20 %-ных сливок или сметаны.

Лук положить в глубокую тарелку, залить кипятком, дать постоять 5 *мин* и затем воду слить.

Растопить сливочное масло в сотейнике и варить в нем ошпаренный лук на слабом огне до тех пор, пока он не станет мягким, при этом не давайте луку потемнеть. Влить в сотейник соус бешамель и варить еще 15 мин. Добавить, размешивая, сливки или сметану и посолить по вкусу.

29. Грибной соус—к яичным блюдам, курице, рыбе

(Sauce aux champignons)

Для 2,5 стакана соуса: 3 ст. ложки сливочного масла – 1 стакан мелко нарезанных белых грибов или шампиньонов – 0,5 чайной ложки соли – 2 стакана соуса бешамель (см. рецепт 20).

Сливочное масло растопить в сотейнике, положить туда грибы, посолить и обжаривать в течение 5 *мин* на сильном огне, чтобы в сотейнике не осталось жидкости. Если грибы дают сок, обжаривать их до полного выпаривания сока из сотейника, но не

из грибов. Влить соус бешамель, размешать, довести до кипения и посолить по вкусу.

30. Соус сметанный – к курице, телятине и дикой птице

(Sauce smitane)

Для 3 стаканов соуса: 0,5 стакана полусухого белого вина – 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 2 ст. ложки концентрированного мясного бульона (см. рецепт 2) – 2 стакана соуса бешамель (см. рецепт 20) – 0,75 стакана сметаны – 0,5 чайной ложки лимонного сока.

Вино и лук варить до тех пор, пока жидкость не убавится наполовину. Влить в вино концентрированный мясной бульон, затем соус бешамель и, наконец, сметану. Довести все до кипения и дать прокипеть 1 *мин,* постоянно размешивая. Снять с огня, добавить лимонный сок и посолить по вкусу.

31. Соус нантюа – к рыбе и рыбным блюдам

(Sauce Nantua)

Для 1,5 стакана соуса: 0,5 стакана вареного мяса крабов (либо креветок или раков) – 1 стакан соуса бешамель (см. рецепт 20) – 0,25 стакана сметаны или 20 %-ных сливок.

Четверть стакана мяса крабов (креветок или раков) растереть в пасту или пюре. Другую четвертую часть стакана крабов нарезать крупными кусочками. Поставить кастрюлю с соусом бешамель и сметаной или сливками на слабый огонь и, помешивая, нагревать 5 *мин,* не доводя до кипения; смешать с пюре из крабов и нарезанными кусочками мяса крабов (креветок или раков) и посолить по вкусу. Нагреть еще раз, не давая закипать.

32. Соус с портвейном—к утке или дикой пище

(Sauce port vino)

Для 1,5 стакана соуса: 1 стакан белого портвейна – 0,5 стакана апельсинового сока – 0,1 чайной ложки чабера (сушеного) –

2 чайные ложки картофельной муки – 1 стакан белого мясного бульона (см. рецепт 3) – 2 чайные ложки мелко натертой апельсиновой цедры.

Портвейн, апельсиновый сок и чабер варить до тех пор, пока жидкость не выпарится наполовину.

Смешать картофельную муку с белым бульоном и тонкой струйкой влить в кипящую винную смесь, непрерывно помешивая.

Прокипятить на слабом огне.

Прибавить апельсиновую цедру и варить еще 5 *мин.* Посолить по вкусу.

33. Соус со щавелем и эстрагоном – к курице, рыбе и яичным блюдам

(Sauce Chivry)

Для 2 стаканов соуса: 1 стакан мелко нарубленного щавеля или шпината – 3 ст. ложки нарезанного репчатого лука – 2 ст. ложки мелко нарезанного свежего эстрагона (или 0,25 чайной ложки сушеного) – 2 стакана бархатистого соуса (см. рецепт 21).

Щавель или шпинат, лук и эстрагон варить 5 *мин* в небольшом количестве воды. Слить воду и протереть всю массу через сито.

Полученное пюре смешать с бархатистым соусом и поставить на огонь на 2 *мин.*

34. Соус с белым вином – к припущенной или вареной рыбе

(Sauce vin blanc)

Для 1,25 стакана соуса: 1 стакан сухого белого вина – 3 горошины черного перца – 3 ст. ложки мелко нарезанного лука – половинку лаврового листа – 0,1 чайной ложки мускатного ореха – 3 ст. ложки сливочного масла – 1 ст. ложка пшеничной муки – 0,75 стакана рыбного бульона (см. рецепт 4) – 0,5 стакана 10 %-ных сливок – 0,5 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса.

Вино, перец горошком, репчатый лук, лавровый лист и мускатный орех варить в кастрюле до тех пор, пока жидкость не убавится наполовину. Процедить.

Растопить 1 ст. ложку сливочного масла в сотейнике и

тщательно смешать с мукой. Тонкой струйкой влить в сотейник, непрерывно размешивая, рыбный бульон, а затем сливки. Размешивать, пока не закипит. Положить но вкусу соль, перец и добавить уксус. Смешать с вываренным вином и варить еще 5 *мин.* Положить остальное сливочное масло и, когда оно растопится, размешать.

ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЕ СОУСЫ

35. Соус беарискый – к мясу и рыбе

(Sauce bèarnaise)

Для I,5 стакана соуса: 0,75 стакана сухого белого вина – 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса – 1 ст. ложка мелко нарезанного сладкого репчатого лука – 2 горошины черного перца – 1 ст. ложка мелко нарубленного зеленого эстрагона (или 1 чайная ложка сушеного) – 1 ст. ложка мелко нарубленного зеленого кервеля (или 1 чайная ложка сушеного) – 3 яичных желтка – 0,5 чайной ложки соли – 1 стакан растопленного сливочного масла – 2 чайные ложки мелко нарезанной зелени петрушки – щепотка красного перца.

Положить в сотейник лук, эстрагон, перец горошком, кервель, залить сухим белым вином и уксусом, поставить на слабый огонь и варить до тех пор, пока содержимое не убавится наполовину.

Размешать в миске яичные желтки с солью и тонкой струйкой влить в них горячий винный отвар, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания желтков. Продолжая размешивать, добавлять тонкой струйкой растопленное сливочное масло до тех пор, пока содержимое не будет похоже на густые сливки. Поставить миску на водяную баню и продолжать размешивать соус еще около минуты. Снять соус с водяной бани, процедить и, размешивая, добавить петрушку и красный перец. По желанию можно добавить в соус свежую зелень, по 1 чайной ложке мелко рубленого эстрагона и кервеля.

При добавлении в беарнский соус 1 чайной ложки концентрированного мясного бульона (см. рецепт 2) получается соус валуаз – к курице и яйцам.

36. Голландский соус – к рыбе, овощам и яйцам

(Sauce hollandaise)

Для 1,25 стакана соуса: 4 яичных желтка – 1 ст. ложка лимонного сока – 125 г сливочного масла, разделенного на три равных кусочка – 0,1 чайной ложки соли – 2 ст. ложки 20 %-ных сливок.

Влить в глубокий сотейник яичные желтки и лимонный сок, поставить на водяную баню и растирать их деревянной ложкой. Не прекращая растирать желтки, положить один кусочек сливочного масла. (Вода в водяной бане не должна кипеть. При закипании добавлять в баню холодной воды). После того как сливочное масло растопится, положить, продолжая растирать, второй кусочек, а затем третий. Когда масло будет полностью поглощено желтками и соус загустеет, снять сотейник с водяной бани и, помешивая соус, добавить сливки и соль.

37. Паровой голландский соус

(Sauce hollandaise)

Для 0,75 стакана соуса: 2 яичных желтка – 1,5 ст. ложки лимонного сока – 0,25 чайной ложки соли – щепотка красного перца – 325 г сливочного масла – 2 ст. ложки 20 %-ных сливок или сметаны.

Влить яичные желтки и лимонный сок в блюдо, положить туда соль и красный перец и растереть. Поставить в отдельной кастрюльке на огонь сливочное масло, растопить его и дать прокипеть, не допуская потемнения. Растопленное сливочное масло влить в миску тоненькой струйкой, непрерывно растирая. Затем таким же способом влить сливки или сметану. Как только образуется однородная масса, перелить соус в сотейник, закрыть его сверху целлофаном или крышкой и поставить на теплую баню. На бане соус может стоять 1–1,5.

38. Яично-масляный соус мусслин со взбитыми сливками– к рыбе и овощам

(Sauce mousseline)

Смешать 1,25 стакана взбитых 30 %-ных сливок с 1,25 стакана голландского соуса (см. рецепт 36) и поставить до подачи к столу на горячую баню.

39. Миндальный соус – к рыбе и рыбным блюдам, крабам и т. д.

(Sauce amandes)

Для 1 стакана соуса: 125 г несоленого сливочного масла – 0,75 стакана растолченного сладкого миндаля – 0,75 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 1 чайная ложка лимонного сока.

В нагретое растопленное сливочное масло положить миндаль и на слабом огне, часто помешивая, довести миндаль до коричневого цвета. Добавить соль, перец и лимонный сок.

Рыбу поливать соусом перед подачей к столу.

40. Масляный соус меньер – к рыбе, крабам, креветкам и т. д.

(Sauce à la meuniere)

Для 0,5 стакана соуса: 126 г сливочного масла – 2 чайные ложки мелко рубленой зелени, петрушки – 2 ст. ложки лимонного сока.

Кипятить сливочное масло на слабом огне до тех пор, пока оно не окрасится в коричневый цвет. Добавить петрушку и лимонный сок.

41. Масляный соус буйяд со сладким перцем – к рыбе (очень хорош к камбале)

(Sauce boillade)

Для 0,5 стакана соуса: 1 ст. ложка оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного масла) – 1 ст. ложка, свиного топленого сала – 2–8 мелко нарезанных стручка красного сладкого перца – 4–6 мелко нарезанных зубков чеснока – 0,25 стакана белого сухого вина – 1 ст. ложка пшеничной муки.

Мелко нарезанные стручки красного сладкого перца (без зерен) потушить в растительном масле и сале. Когда перец станет мягким, положить чеснок и тушить еще 2–3 *мин.* Влить сухое вино и варить еще 1–2 *мин.* Размешивая, всыпать муку и варить на слабом огне 10 *мин,* часто помешивая. Если соус будет слишком густым, добавить воды.

42. Чесночный масляный соус «Гасконское масло» – к блюдам из бобов, тушеным грибам и баклажанам

(Beurre de Gascogne)

Для 0,25 стакана соуса: 6 зубчиков чеснока – 2 ст. ложки свиного топленого сала или говяжьего жира, вытопившегося при приготовлении других блюд.

Чеснок варить в соленой воде 15 *мин,* после чего откинуть на сито, растолочь со свиным салом или говяжьим жиром. Посолить по вкусу.

43. Соус равигот – к рыбе

(Sauce ravigote)

Для 1,5 стакана соуса: 2 яичных желтка – 1 стакан горячей воды – 4 ст. ложки сливочного масла – 1 ст. ложка пшеничной муки – 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса – 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 1 чайная ложка готовой горчицы – 0,5 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 чайная ложка мелко нарезанного зеленого эстрагона (или 0,1 чайной ложки сухого) – 1 чайная ложка мелко нарезанного зеленого кервеля (или 0,1 чайной ложки сухого).

Растереть яичные желтки и, помешивая, чтобы желтки не свернулись, тоненькой струйкой влить в них горячую воду. Растопить в сотейнике 1 ст. ложку сливочного масла и размешать его с мукой и яичной смесью. Поставить сотейник на слабый огонь и, непрерывно помешивая, довести до температуры, близкой к кипению, не давая закипать.

Положить в соус оставшееся сливочное масло и размешать его.

В отдельной кастрюле варить в уксусе лук до тех пор, пока жидкость не убавится наполовину. Процедить. Смешать уксус с соусом. Добавить горчицу, соль, перец, эстрагон и кервель (сушеный эстрагон и кервель предварительно надо вымочить в течение 10 *мин* в горячей воде).

44. Масляно-анчоусный соус – к рыбе

(Beurre d' anchois)

Для 0,75 стакана соуса: 1 ст. ложка анчоусного пюре – 0,25 стакана полусухого белого вина – 125 г сливочного масла – 1 ст. ложка промытых и мелко нарезанных каперсов – 1 чайная ложка лимонного сока – 2 чайные ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Кильки или салаку баночного пряного посола очистить от голов и костей, залить уксусом на 6–8 *ч,* а затем протереть сквозь сито, чтобы получилось анчоусное пюре.

Смешать анчоусное пюре с полусухим белым вином и сливочным маслом, поставить на слабый огонь и кипятить 10 *мин.*

Добавить каперсы, лимонный сок и петрушку. Посолить по вкусу.

45. Масляный соус с каперсами – к рыбе и овощам

(Beurre de càpres)

Для 0,75 стакана соуса: 125 г сливочного масла – 2 чайные ложки лимонного сока – 0,3 стакана каперсов – 0,5 чайной ложки соли.

Сливочное масло размягчить и смешать с лимонным соком, каперсами и солью.

ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

46. Майонез

(Mayonnaise)

Для 1,25 стакана соуса: 2 яичных желтка – 0,5 чайной ложки сухой горчицы – 1 чайная ложка соли – щепотка красного перца – 2 ст. ложки лимонного сока – 1 стакан растительного рафинированного масла, лучше оливкового или кукурузного.

Перед приготовлением майонеза необходимо убедиться, что все компоненты имеют одинаковую температуру, лучше всего 12–16 °С, при которой растительное масло лучше всего эмульгируется.

Отбить яичные желтки, тщательно отделив их от белков, в фарфоровое блюдо, добавить горчицу, перец и соль, хорошо размешать деревянной ложкой. Затем, непрерывно взбивая, добавить 1–2 капли лимонного сока и влить вначале каплями, а затем тоненькой струйкой 0,25 стакана растительного масла. Когда вся масса превратится в эмульсию, не прекращая взбивать, добавить еще 1–2 капли лимонного сока, а затем опять 0,25 стакана растительного масла, которое можно вливать немного быстрее, чем вначале, и так до тех пор, пока не получится нужное количество майонеза. Если соус не взбивается или отмаслился, надо взять новые желтки, еще более тщательно отделенные от белков и, растерев их в новой посуде, вливать в них, как указано выше, не взбившийся или отмаслившийся соус. Майонез можно взбивать также в электросмесителе. В этом случае он дольше не отмасливается. Лучше всего подавать к столу свежеприготовленный майонез.

47. Майонез равигот – к крабам, мясу и рыбе

(Mayonnaise ravigote)

Для 1,1 стакана соуса: 0,25 стакана полусухого белого вина – 4 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки (корень) – 2 ст. ложки нарезанных каперсов – 1 чайная ложка анчоусного пюре – 1 стакан майонеза (см. рецепт 46).

Вино, лук, петрушку и каперсы варить до тех пор, пока жидкость не убавится наполовину. Процедить и охладить. Приготовить анчоусное пюре, как для масляно-анчоусного соуса (см. рецепт 44). Смешать охлажденное вываренное вино с анчоусным пюре и майонезом.

48. Майонез с желе – для заливных блюд из рыбы и птицы

(Mayonnaise chaud-froid)

Для 1 стакана соуса: 1 ст. ложка желатина – 2 ст. ложки воды (или рыбного, куриного, мясного белого бульона) – 1 стакан майонеза (см. рецепт 46).

Размягчить желатин в холодной воде, затем переложить его в горячую воду. Когда желатин растворится, охладить воду и смешать с майонезом, залить этим соусом рыбу или птицу и поставить на холод.

Вместо воды для растворения желатина можно брать рыбный, куриный или мясной бульон, соответствующий заливному блюду.

Вместо майонеза можно взять бархатистый соус (см. рецепт 21).

49. Майонез зеленый – к рыбе (очень хорош к лососевой рыбе)

(Sauce verte)

Для 1,25 стакана соуса: 1 стакан мелко нарезанного щавеля или шпината – 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки – 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени эстрагона – 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени кервеля или укропа – 2 ст. ложки воды – 1 стакан майонеза (см. рецепт 46) – 2 ст. ложки сметаны.

Щавель или шпинат, зелень петрушки, эстрагон, кервель или укроп кипятить в воде на сильном огне 5 *мин.* Слить воду и протереть зелень через сито, охладить и смешать с майонезом и сметаной.

50. Ореховый соус с чесноком, по-тулузски – к холодному мясу (очень хорош к языку)

(L'aillade toulousaine)

Для 0,75 стакана соуса: 100 г орехов грецких (ядра) – 2–3 зубчика чеснока – 150 г оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла – 0,25 чайной ложки соли.

Ядра грецких орехов растолочь в ступке с чесноком, посолить. Положить в блюдо и, добавляя сначала по каплям, а затем тонкой струйкой оливковое масло, растирать пока не получится густой соус, который можно намазывать на хлеб.

51. Заправка для салатов

(Sauce vinaigrette)

Для 1 стакана заправки: 0,75 стакана оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла – 0,25 стакана 3 %-ного винного уксуса – 1 раздавленную или растолченную головку чеснока – 0,25 чайной ложки свежеразмолотого черного перца – 0,75 чайной ложки соли.

Винный уксус, оливковое (кукурузное или другое растительное рафинированное) масло, чеснок, перец и соль тщательно перемешать до получения однородной массы и сразу заливать ею подаваемое к столу блюдо. Рекомендуется заправку смешивать взбалтыванием в посуде с герметически закрывающейся крышкой или в смесителе.

52. Заправка «винегрет»

(Sauce vinaigrette)

Для 1 стакана заправки: 2 желтка из сваренных вкрутую яиц – 0,5 чайной ложки сухой горчицы – 0,75 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 чайные ложки мелко нарезанного репчатого лука – 2 чайные ложки мелко нарезанного кервеля или укропа – 2 чайные ложки мелко нарезанных каперсов – 0,5 стакана 3 %-ного уксуса – 0,75 стакана оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла.

Яичные желтки протереть через сито, смешать с сухой горчицей, солью, перцем, луком, зеленью кервеля или укропа, каперсами. Залить уксусом и оливковым маслом.

Масло и уксус желательно перед заливкой хорошо взбить вместе, как при изготовлении заправки для салатов (см. рецепт

51).

53. Заправка горчичная

(Vinaigrette à la moutarde)

Для 1 стакана заправки: 0,75 стакана оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла – 0,25 стакана 3 %-ного уксуса – 0,75 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 ст. ложки готовой горчицы.

Готовую горчицу, соль и уксус растереть в посуде деревянной ложкой до образования однородной смеси. Затем добавить перец и, непрерывно размешивая, тонкой струйкой влить масло и взбить (взбивать заправку можно в бутылке).

54. Заправка со сметаной

(Vinaigrette à la crème)

Для 1 стакана заправки: 0,75 стакана сметаны – 0,25 стакана 3 %-ного уксуса – 0,75 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца.

Соль, перец и уксус размешивать в посуде до тех пор, пока соль не растворится. Влить сметану и хорошо взбить.

55. Заправка на лимонном соке с яйцом – к овощным блюдам, мясу, дичи и макаронам

(Vinaigrette au citron et oeuf dur)

На 1 стакан заправки: 0,75 стакана оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла – 0,25 стакана лимонного сока – 0,75 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 3 желтка из сваренных вкрутую яиц.

Яичные желтки размять вилкой в блюде, добавить соль, перец и тонкой струйкой, непрерывно размешивая, влить оливковое масло. Растереть до образования однородной массы. Непрерывно размешивая, влить лимонный сок и взбивать массу до тех пор,

пока она не приобретет консистенцию крема.

Вместо 3 желтков можно взять 2 мелкорубленых сваренных вкрутую яйца (белки и желтки). Вместо лимонного сока можно использовать 3 %-ный уксус.

56. Заправка с сыром рокфор – к овощным блюдам, мясу и макаронам

(Vinaigrette au roquefort)

Для 1 стакана заправки: 1/2 стакана 8 %-ного уксуса – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки – 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа – 160 г сыра рокфор.

Сыр рокфор размять вилкой в блюде и растирать с уксусом до тех пор, пока не получится однородная по консистенции масса. Добавить зелень петрушки и укроп.

57. Заправка овощная

(Vinaigrette aux fines herbes)

Для 3 стаканов заправки: 0,5 чайной ложки сухой горчицы – 1 зубчик чеснока – 2 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 0,5 чайной ложки сушеного базилика – 0,5 стакана мелко нарезанной петрушки – 0,25 стакана сухого белого вина – 0,5 стакана винного уксуса – 2 стакана оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла.

Растолочь чеснок и петрушку, добавить сухую горчицу, соль, перец, базилик. Влить вино, уксус и оливковое масло. Размешать до получения однородной массы (лучше в электрическом смесителе). Слить все в бутыль, закрыть пробкой и дать постоять несколько часов. Перед употреблением взбить, не выливая из бутыли.

58. Горчица столовая

(Moutarde)

Для 1 стакана: 100 г порошка сухой горчицы – 4 ст. ложки

8 %-ного винного уксуса – 2 ст. ложки сахарной пудры – 0,5 чайной ложки соли – (по желанию, для аромата, 1 чайная ложка корицы и 1 чайная ложка гвоздики).

Порошок сухой горчицы размять и просеять через сито. Просеянную горчицу положить в посуду емкостью *1,5—2 л,* влить 0,75 стакана кипятку. Размешать до образования однородной массы. Залить полученную массу горячей водой (2 стакана) и дать постоять в холодном месте 12–24 *ч* для удаления горечи. Затем воду слить, в горчицу положить для улучшения вкуса уксус, соль и сахар; для смягчения остроты – оливковое масло. По желанию для аромата можно положить 1 чайную ложку мелко истолченной корицы или гвоздики, или того и другого вместе. Крепость горчицы определяется продолжительностью выдержки горчицы в горячей воде, а также количеством растительного масла.

59. Чесночное масло с базиликом и сыром – к супам, рыбным блюдам и макаронам

(Pestou)

Для 100 г масла: 60 г сливочного масла – 6 веточек зеленого базилика – щепотка соли – 2 ст. ложки натертого швейцарского или советского сыра – 2 зубчика чеснока.

Чеснок растолочь в ступке, положить туда зелень базилика и тоже растолочь, затем добавить сливочное масло и сыр и размешать до получения однородной массы.

Для макарон, вместо сливочного масла можно брать оливковое (кукурузное или другое растительное рафинированное) масло.

60. Сардиновое масло для бутербродов и к отварному картофелю

(Beurre de sardines)

Для 100 г сардинового масла: 75 г сливочного масла – 1 тушка сардины среднего размера из консервов (атлантические сардины в масле) – 1 ст. ложка мелко нарезанного репчатого лука – половина свежего яблока среднего размера – щепотка мускатного ореха (по желанию).

Репчатый лук обжарить в небольшом количестве сливочного

масла (1 чайная ложка) до светло-коричневой окраски и охладить. Лук и сардину протереть через сито, положить в сотейник, добавить размягченное сливочное масло, протертое яблоко, мускатный орех (по желанию) и хорошо размешать. Посолить по вкусу.

61. Сырное масло для бутербродов

(Beurre de fromage)

Для 100 г сырного масла: 75 г сливочного масла – 25 г сыра рокфор или зеленою сыра.

Натертый на терке зеленый сыр или сыр рокфор и разогретое сливочное масло положить в кастрюлю и хорошо размешать. Чем больше класть сыра (50 *г* сыра на 50 *г* масла), тем масло будет вкуснее.

62. Масло с красной рыбой

(Mousse de saumon fumè)

Для получения 1,5 стаканов масла с красной рыбой: 125 г несоленого сливочного масла – 0,5 стакана 30 %-ных взбитых сливок – 125 г красной рыбы (семги, лососины, кеты).

Сливочное масло подогреть, положить в блюдо и растереть. Красную рыбу порубить и протереть на сите. Смешать масло с протертой красной рыбой и взбитыми сливками. Уложить в форму и заморозить. Намазать ими ломтики ржаного хлеба и подать к столу.

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

САЛАТЫ

63. Салат зеленый

(Salade verte)

Для 4 человек: 500 г зеленого салата – 0,75 стакана салатной заправки.

Листья зеленого салата тщательно промыть и высушить. Крупные листья порезать на 2–3 части и заморозить, чтобы они хрустели. Перед подачей к столу полить заправкой (см. рецепт 51) и перемешать.

64. Салат из сельдерея

(Salade de cèlerirave)

Для 4-х человек: 300 г корня сельдерея – 2 чайные ложки готовой горчицы – 3 ст. ложки 30 %-ных сливок или сметаны – 0,5 стакана майонеза (см. рецепт 46).

Корни сельдерея очистить от кожицы и порезать мелкой соломкой. Смешать сливки или сметану с майонезом и горчицей и заправить полученной смесью корни сельдерея. Хорошо перемешать и перед подачей к столу выдержать в холодильнике 30 *мин.*

65. Салат паради из помидоров и стручков фасоли

(Salade paradis)

Для 6–8 человек: 0,5 стакана сметаны или 20 %-ных сливок – 2 ст. ложки 3 %-ного винного уксуса – 2 ст. ложки готовой горчицы – 4 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла – 0,75 чайной ложки свежемолотого черного перца – 4 свежих крепких помидора, очищенных от кожицы и порезанных на кусочки – 2 стакана вареной стручковой фасоли, порезанной на кусочки по 2–3 см – 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки – 2 мелкорубленых

желтка из сваренных вкрутую яиц.

Сметану или сливки подогреть на водяной бане и смешать с уксусом, горчицей, оливковым маслом, солью и перцем. Держать смесь на водяной бане, помешивая до тех пор, пока она не загустеет. Снять с огня и поставить в холодильник на 5 *мин.*

Помидоры, салат, фасоль, петрушку и яйца хорошо перемешать, полить приготовленной заправкой и снова перемешать.

66. Салат из помидоров

(Tomates à la vinaigrette)

Свежие спелые, но крепкие помидоры опустить на несколько секунд в кипяток. Остудить, снять кожицу, нарезать ломтиками. Разложить ломтики помидор на тарелке, посыпать солью и оставить на 10 *мин.* Затем полить помидоры несколькими ложками заправки (см. рецепт 51) и сверху посыпать зеленью петрушки и сельдерея.

67. Салат летний

(Jardin d' etè)

Для 1 человека: 0,5 яйца – 1 ломтик белого хлеба без корки – немного молока – 1 большой помидор – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки и укропа – 2 маслины – 1 стакан мелко нарезанных овощей (огурца, морковь, редис и др.) – 100 г очищенных вареных креветок (крабов или раков) – 10 г ветчины – 2 кильки – 1 зеленый перец – 10 г зеленого салата.

У помидоров (непереспелых и лучше правильной формы) срезать верхнюю часть и осторожно ложкой вынуть сердцевину. Сварить яйца вкрутую, разрезать поперек на половинки и вынуть желтки.

Сделать из желтков, вымоченного в молоке хлеба, мелко нарезанной зелени петрушки и укропа и мякоти маслин фарш. Заполнить фаршем белки.

Приготовить смесь из свежих овощей, мелко нарезанной ветчины и креветок (крабов или раков). Заполнить этой смесью помидоры. Сверху положить нефаршированную половинку яйца.

Листья зеленого салата и зеленый перец нарезать узкими

полосками и из этой зеленой массы сделать своеобразную подстилку, на которую поместить помидоры. Сверху на яйцо крест-накрест положить кильки, очищенные от голов и костей,

68. Салат овощной с ветчиной или языком

(Salade de lègumes)

Для 4–6 человек: 1,5 стакана картофеля, нарезанного мелкими кубиками – 1,5 стакана моркови, нарезанной мелкими кубиками – 0,5 кг зеленого горошка – 400 г зеленой фасоли в стручках, нарезанной мелкими кубиками – 1,5 стакана свеклы, нарезанной мелкими кубиками – 1 стакан ветчины или языка, нарезанного мелкими кубиками – 0,75 стакана заправки (см. рецепт 51) – 1 стакан майонеза (см. рецепт 46) – 0,5 стакана маринованных или соленых огурцов, нарезанных мелкими кубиками.

Картофель, свеклу, морковь, зеленые бобы варить (каждый овощ отдельно) в соленой воде до тех пор, пока они не станут мягкими. Дать остыть. Порезать мелкими кубиками размером в 0,5 *см* (чуть больше горошины) и перемешать в кастрюле с горошком, мелко нарезанной ветчиной или языком и заправкой. Выдержать 1 *ч.* Охладить, положить огурцы, заправить майонезом, перемешать и подавать на стол.

69. Салат из цветной капусты со сладким перцем и свеклой

(Salade de choux-fleurs)

Для 4–6 человек: 1 небольшой кочан цветной капусты – 0,75 стакана зеленого сладкого перца, нарезанного маленькими ромбиками – 0,5 стакана вареной свеклы, нарезанной маленькими ромбиками – 3 ст. ложки уксуса – 1 чайная ложка соли – 0,75 чайной ложки свежемолотого черного перца – 0,5 г стакана оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла.

Цветную капусту разделить на отдельные маленькие кочешки, промыть и положить в подсоленный кипяток. Варить капусту до готовности, но так, чтобы она осталась крепкой. Слить воду. Смешать цветную капусту с зеленым перцем и свеклой. Вылить в смеситель (или в бутылку) уксус, оливковое масло, положить туда соль и перец и хорошо взбить. Полить салат

заправкой. Перед подачей к столу салат должен постоять 30 *мин* при комнатной температуре.

70. Салат острова Барба с крабами и грибами

(Salade d'île Barbe)

Для 4 человек: 0,5 кг картофеля, сваренного в мундире, очищенного и порезанного тонкими ломтиками – 2 сваренных сладких зеленых или красных перца, порезанных соломкой – 60 г ветчины, порезанной кубиками – 200 г консервированных крабов, порезанных мелкими кусочками – 50 г отваренных свежих шампиньонов или белых грибов (или 15 г отваренных сушеных белых грибов), порезанных тонкими ломтиками – 8 маслин – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца – 0,5 стакана оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла – 3 ст. ложки лимонного сока.

Картофель, зеленый или красный перец, ветчину, крабов, смешать и посыпать черным перцем и солью. Взбить в бутылке заправку из оливкового масла и лимонного сока, залить ею овощи, ветчину и крабов. Положить грибы и снова перемешать.

71. Салат мясной

(Boeuf en salade)

Для 4 человек: 250 г вареного мяса – 400 г картофеля, сваренного в мундире – 400 г свежих помидоров – 1 яйцо, сваренное вкрутую – 1 стакан заправки (см. рецепт 52) – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца.

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать вареное мясо и помидоры. В салатницу положить ровным слоем помидоры. Посыпать солью и перцем. Сверху положить слой мяса и на него слой картофеля, посыпать их также солью и перцем. Полить заправкой и украсить яйцом, разрезанным на четыре части.

72. Салат из укропа

(Salade de fenouil)

Стебли и листики укропа (без шапок) тщательно вымыть и порезать кусочками длиной 2–3 *см.* Растительное масло взбить в бутылке с лимонным соком и полить этой заправкой укроп. Дать постоять 2–3 *ч,* после чего подавать на стол.

73. Салат из апельсинов и сельдерея

(Salade d'oranges et de cèleri)

Корень сельдерея порезать мелкой соломкой и смешать с апельсиновыми дольками, порезанными на 4 части. Заправить небольшим количеством оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла, взбитого с лимонным соком. Салат очень хорошо подавать к жаркому из зайца или кролика.

74. Салат из огурцов

(Salade de concombres)

Для 4-х человек: 600 г огурцов – 1 чайная ложка соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 3 ст. ложки лимонного сока – 0,5 стакана оливкового (кукурузного или другого растительного) масла – 2 ст. ложки мелко нарезанного кервеля или укропа.

Огурцы очистить от кожицы и порезать кружочками. Оливковое масло, лимонный сок, соль и перец смешать в смесителе или в бутылке. Полить огурцы заправкой и перемешать. Перед подачей к столу салат поставить в холодильник на 30 *мин.* На стол салат подавать, посыпав его сверху укропом или кервелем.

75. Салат из краснокочанной свежей капусты

(Salade de choux rouges)

Для 4–6 человек: 4 стакана тонко нашинкованной краснокочанной капусты – 1,5 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 0,25 стакана 3 %-ного винного уксуса – 0,75 стакана оливкового (кукурузного или другого

рафинированного растительного) масла.

Краснокочанную капусту положить в блюдо, засыпать солью и перцем. Перетирать ее руками до тех пор, пока не начнет выделяться сок и капуста станет мягкой.

Уксус и оливковое масло смешать в смесителе, залить им капусту и тщательно перемешать. Поставить в холодильник на 4 ч.

76. Салат из краснокочанной и белокочанной капусты с рисом и изюмом

(Salade de choux rouges, verts, de riz et de raisins)

Для 4–6 человек: 1 небольшой кочан красной капусты, 1 небольшой кочан белой капусты – 1,5 ст. ложка рису – 0,75 стакана изюма (без косточек) – соль и перец по вкусу – 0,25 стакана салатной заправки (см. рецепты 51–57).

Капусту мелко порубить. Отварить рис в присоленной кипящей воде. Откинуть на сито, остудить и выложить на блюдо. Полить салатной заправкой (см. рецепты № 51–57).

Расположить капусту вокруг риса. Затем положить вымоченный в воде в течение 1 ч изюм.

77. Салат из редиски и огурцов

(Salade de radis et de concombres)

Для 4 человек: 2 огурца – 1 небольшой пучок редиски – 1 лимон – 100 г сыра – 1 веточка укропа и 1 веточка петрушка.

Огурцы порезать очень мелко. Редис очистить, порезать и полить лимонным соком.

Положить на блюдо редис, вокруг него – огурцы, посыпанные натертым сыром. Сверху все посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

78. Салат с сыром

(Salade de fromage)

Для 6–8 человек: 4 яйца, сваренных вкрутую и мелко

нарезанных – 0,5 чайной ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1,5 чайной ложки сухой горчицы – 0,5 стакана сметаны – 250 г натертого швейцарского сыра – 18–20 больших листьев зеленого салата.

Мелко нарезанные яйца, соль, перец, сухую горчицу и сметану растереть в блюде, положить швейцарский сыр и размешать. Листья салата вымыть, сложить из них стаканчики или кулечки и заполнить приготовленной смесью с сыром.

79. Салат с сыром рокфор

(Salade de roquefort)

Для 6 человек: 2 чайные ложки свежего кервеля (или 0,25 чайной ложки сушеного) – 125 г сыра рокфор – 5 ст. ложек лимонного сока – 0,75 стакана 10 %-ных сливок – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 400 г зеленого салата.

Кервель мелко порубить (сушеный кервель замочить в теплой воде на 10 *мин).* Сыр рокфор раскрошить, смешать с лимонным соком, сливками, кервелем и перцем. Растирать до тех пор, пока заправка не станет однородной по консистенции. Зеленый салат порвать на мелкие кусочки, хорошо вымыть, положить в блюдо, залить взбитой заправкой и хорошо перемешать.

80. Салат из кислой капусты

(Salade de choucroute)

Для 4–6 человек: 700 г кислой капусты – 1 стакан куриного бульона – 1 стакан мелко нарезанного репчатого лука – 2 мелкорубленых желтка из сваренных вкрутую яиц – 0,75 стакана заправки (см. рецепт 61).

Кислую капусту, куриный бульон и лук варить на слабом огне 1 *ч.* Охладить. Добавить яичные желтки и перемешать с заправкой. На стол подавать в охлажденном виде.

81. Салат бокер

(Salade Beaucaire)

Для 4–6 человек: 0,5 чайной ложки сухой горчицы – 3 ст. ложки 3 %-ного винного уксуса – 0,5 стакана оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла – 1 стакан мелко нарезанной зелени сельдерея – 2 стакана нарезанного соломкой корня сельдерея – 0,25 стакана нарезанной соломкой ветчины – 0,25 стакана маринованных грибов, нарезанных соломкой – 0,25 стакана нарезанных соломкой яблок – 0,5 стакана майонеза (см. рецепт 46) – 1 стакан нарезанного дольками вареного картофеля – 1 стакан нарезанной дольками вареной свеклы – 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Горчицу, уксус, оливковое масло взбить и залить полученной заправкой зелень и корни сельдерея. Выдержать 1 *ч.* Добавить ветчину, грибы, яблоки и осторожно перевешать с майонезом. Переложить все в блюдо, украсить дольками вареного картофеля, свеклы и зеленью петрушки.

82. Салат армянский из сельдерея и перца с грибами

(Salade armènienne)

Для 4 человек: 200 г свежих грибов – 2–4 ломтика свиного сала (30 г) – 1 зубчик чеснока – 200 г красного сладкого стручкового перца (без сердцевинок и зернышек) или консервированного болгарского – 200 г корня сельдерея – 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки – 2 ст. ложки заправки (см. рецепт 51) – 2 ст. ложки растительного масла – 1 стакан красного сухого вина.

Грибы мелко нарезать и обжарить на сильном огне в растительном масле. Добавить растолченный в ступе чеснок и свиное сало, порезанное маленькими кубиками.

Обжаривать еще 2–3 *мин.* Влить вино, нагреть до кипения, дать прокипеть 1 *мин,* а затем убавить огонь до слабого и держать на огне еще 5–7 *мин.* Положить петрушку. Размешать, снять с огня, посолить по вкусу и остудить. Корни сельдерея очистить от кожурки и нарезать вместе с перцем мелкой соломкой. Положить в салатник, полить заправкой, посолить и размешать. Когда грибы остынут, положить их сверху на салат. Подавать салат в холодном виде. Перед подачей к столу держать в холодильнике, но не давать замерзать, иначе салат потеряет аромат.

83. Салат из макарон с ветчиной

(Salade de macaronis au jambon)

Для 4 человек: 250 г макарон – 2 ст. ложки томатной пасты – 150 г майонеза (см. рецепт 46) – 200 г ветчины – 50 г маслин – соль и перец по вкусу.

Макароны (предварительно разломанные на недлинные куски) отварить в соленой воде. Откинуть на сито. Остудить. Смешать томатную пасту с майонезом, полить этим соусом макароны. Хорошо перемешать. Выложить на блюдо горкой, посыпать провернутой через мясорубку ветчиной и украсить маслинами.

ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ И СЫРА

84. Фаршированные яйца

(Oeujs farcis)

Восемь яиц сварить вкрутую и разрезать вдоль на половинки. Вынуть желтки, протереть их на сите и смешать с начинкой из икры или сардин.

Начинку, смешанную с протертыми желтками, уложить в половинки белков и украсить зеленью.

Начинка из икры: 4 ст. ложки красной или черной зернистой икры смешать с 1 ст. ложкой мелко нарубленного репчатого лука и 1 ст. ложкой мелко нарубленной зелени петрушки.

Начинка из сардин: 0,25 стакана сардин в масле растереть с 1 ст. ложкой натертого репчатого лука и 1 чайной ложкой готовой горчицы.

85. Яйца под зеленым майонезом

(Oeujs cressonnière)

Для 6 яиц: 100 г зеленого салата – 2 ст. ложки 20 %-ных сливок – 0,5 стакана майонеза (см. рецепт 46).

Сваренные вкрутую яйца разрезать на четвертинки. Зеленый салат пропустить через мясорубку, растереть со сливками и смешать с майонезом. Яйца положить на блюдо и залить полученным зеленым майонезом. Украсить зеленью.

86. Яйца по-средиземноморски

(Oeufs Mediterranèe)

Для 8 яиц: 0,5 стакана очищенной и разделенной на мелкие кусочки сушеной рыбы (воблы, тарани) – 0,5 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 4 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки – 0,75 стакана майонеза (см. рецепт 46) – 12 креветок, сваренных и очищенных от панцирей.

Сваренные вкрутую яйца разрезать на половинки и вынуть желтки. Желтки мелко порубить с размоченной сушеной рыбой. Положить соль и перец по вкусу. Нафаршировать белки полученной смесью. Зелень петрушки пропустить через мясорубку и смешать с майонезом. Майонез выложить в блюдо и сверху положить нафаршированные яйца. По краям украсить блюдо очищенными креветками.

87. Суфле из сыра

(Soufflè au fromage)

Для 4–6 человек: 4 ст. ложки сливочного масла – 3 ст. ложки пшеничной муки – 0,5 чайной ложки сухой горчицы – 1 чайная ложка соли – 0,1 чайной ложки молотого красного перца – 1,5 стакана молока – 2 стакана натертого сыра чеддар – 5 сырых яиц – 2 ст. ложки коньяку.

Сливочное масло растопить в сковороде, размешать в нем муку, соль, горчицу и перец. Влить молоко, размешивать до тех пор, пока не закипит. Убавить огонь до слабого и дать прокипеть жидкости в течение 5 *мин.* Положить сыр и мешать до тех пор, пока сыр не расплавится. Взбить в ступке яичные желтки, предварительно отделив их от белков, и тоненькой струйкой влить в сырный соус, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания. Добавить коньяк и дать соусу остыть в течение 10 *мин.*

Взбить яичные белки до образования воздушной, но не сухой пены и осторожно влить их в сырный соус.

Выложить все в 2 литровую форму и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 190 °С) духовку на 40 *мин* или оставить ее там до тех пор, пока сверху не образуется зажаренная корочка. Подавать суфле в горячем виде.

88. Сыр в тесте

(Beignets de fromage)

Тесто приготовить так же, как для рыбы в тесте (см. рецепт 100). Вместо отварной рыбы, зеленого лука и перца взять пол-стакана швейцарского сыра, нарезанного кубиками размером 0,5 *см.* Обжаривать так же, как это указано в рецепте для рыбы в

тесте.

89. Пирог с сыром

(Quiche au fromage)

Для пирога на 6–8 человек: в тесто – 1 стакан пшеничной муки – 0,25 чайной ложки соли – 125 г сливочного масла – 3 ст. ложки сметаны в начинку – 2 стакана натертого швейцарского сыра – 4 яичных желтка – 2 стакана 10 %-ных сливок – 0,5 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки молотого красного перца – 1 ст. ложка пшеничной муки.

Натертый па терке сыр смешать с мукой и высыпать его ровным слоем на тесто, приготовленное так же, как для лукового пирога (см. рецепт 98). Взбить яичные желтки со сливками, солью и красным перцем. Полить взбитыми яйцами сыр и поставить пирог в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 15 *мин.*

Уменьшить нагрев в духовке до 150 °С и держать пирог еще 25 *мин* или до тех пор, пока пирог не подрумянится.

90. Печенье с сыром

(Batons de fromage)

Для 1 стакана пшеничной муки: 1,5 чайной ложки соли – щепотка красного перца – 125 г замороженного сливочного масла – 1 стакан натертого сыра.

Муку, соль и красный перец смещать, высыпать на доску, положить на муку сливочное масло, высыпать сыр и с помощью двух ножей порубить. Быстро замесить руками, скатать тесто в шар, завернуть в целлофан и поставить в холодильник на 30 *мин.*

Раскатать охлажденное тесто на слегка посыпанной мукой доске в пласт толщиной 0,5 *см.* Нарезать на полоски размером 1,5×7 *см* и уложить их на смазанный маслом противень. Противень поставить в предварительно сильно нагретую (до 220 °С) духовку на 8 *мин* или держать в ней до тех пор, пока печенье слегка не подрумянится.

Печенье можно подавать как в холодном, так и в горячем виде. Хранить печенье надо в герметичных банках.

ЗАКУСКИ ИЗ ГРИБОВ И ОВОЩЕЙ

91. Фаршированный сельдерей

(Cèleri farci)

Для 24 ломтиков сельдерея: 2 прямых толстых стебля сельдерея – 100 г сыра рокфор – 2 ст. ложки сливочного масла – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца.

Стебли сельдерея отделить от корней и очистить от листьев. Разрезать на равные кусочки длиной 20 *см.* Вымыть. Осторожно расщепить вдоль и положить в холодную воду на 10 *мин.* Воду слить, сельдерей вытереть насухо. Сливочное масло и сыр растереть, предварительно положив перец. Намазать сырно-масляной смесью каждый кусочек стебля сельдерея. Сложить кусочки стеблей в пучок, плотно завернуть в промасленную бумагу, пергамент или в алюминиевую фольгу и положить в холодильник, по крайней мере, на 2 *ч.* Перед подачей к столу пучок порезать острым ножом поперек на ломтики толщиной 0,7 *см.* Ломтики положить на кружочки, вырезанные из хлеба или крекеры, смазанные сливочным маслом.

92. Грибы в маринаде

(Champignons marinès)

Для приготовления 0,5 кг грибов (шампиньонов или белых): 3 ст. ложек лимонного сока – 4 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла – 0,25 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 1 чайная ложка соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 ст. ложки коньяку – 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Шляпки (диаметром до 2 *см)* мелких грибов отделить от ножек, вымыть в 0,5 *л* воды, в которую добавлена 1 ст. ложка лимонного сока. Воду слить. Шляпки вытереть насухо. Разогреть оливковое масло в сковороде и в течение 3 *мин* обжаривать в нем лук. Положить грибы и обжаривать еще 2 *мин.* Добавить оставшийся лимонный сок, соль и перец. Накрыть крышкой. Убавить огонь и держать на слабом огне 5 *мин.* Влить коньяк. Размешать. Поставить в холодильник на 3 *ч.* Перед тем как

подавать к столу, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

93. Свежие огурцы

(Concombres)

Свежие, очищенные от кожицы (если она горькая) огурцы разрезать вдоль на 4–8 частей каждый, положить в салатник вместе с кубиками льда и залить присоленной водой. Можно в воду положить несколько листочков мяты. Приготовленные таким образом огурцы приятно холодны и хрустят.

94. Морковь маринованная

(Garrottes marinèes)

Для 4 человек: 500 г молодой моркови – 0,5 стакана воды – 0,5 стакана 3 %-ного винного уксуса – 0,5 стакана белого сухого вина (или сидра) – 1 чайная ложка соли – 1 чайная ложка сахару – 1 веточка петрушки – 1 веточка чабера или укропа – 1 лавровый лист – 1 зубчик чеснока – щепотка молотого красного перца – 8 ст. ложек оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла – 1 десертная ложка готовой горчицы.

Молодую морковь очистить, удалив темные части головок. Крупную морковь разрезать вдоль так, чтобы толщина долек не была больше 2 *см.*

Воду, уксус, белое вино и оливковое масло смешать в кастрюле, добавить соль, сахар, петрушку, чабер или укроп, лавровый лист, раздавленный чеснок и перец, поставить на сильный огонь и, когда маринад закипит, положить туда морковь на 2–3 *мин* или оставить ее там до тех пор, пока морковь не сварится, но будет еще не совсем мягкой. Вынуть морковь, маринад процедить, размешать в нем горчицу и залить маринадом морковь на 2–3 дня. Подавать на стол в холодном виде как закуску.

95. Помидоры, фаршированные петрушкой и чесноком по-провансальски

(Tomates provençales en salade)

Для 4 человек: 8 спелых помидоров – 300 г петрушки – 2 зубчика чеснока – 2 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла.

Спелые помидоры тщательно вымыть, срезать верхнюю часть. Чайной ложкой удалить из помидоров сок и семена. Посыпать помидоры солью.

Петрушку хорошо вымыть, порезать и растолочь вместе с чесноком и оливковым маслом. Посолить по вкусу. Наполнить приготовленным фаршем помидоры. Дать постоять 1–2 *ч,* чтобы помидоры приобрели запах петрушки и чеснока. Подавать на стол без приправы или с майонезом (см. рецепт 46).

96. Помидоры со сливками

(Tomates à la crème)

Для 4 человек: 8 спелых помидоров – 0,5 стакана густых 20 %-ных сливок – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки.

Спелые помидоры обварить кипятком, после чего кожица снимется с них легко. Положить помидоры в глубокий салатник, посолить по вкусу и залить сливками, которые предварительно смешать с петрушкой.

Помидоры можно подавать отдельно и как гарнир к горячей и холодной курице.

97. Шампиньоны, фаршированные сыром

(Champignons farcis)

Для 20 штук шампиньонов среднего размера: 1 ст. ложка лимонного сока – 4 ст. ложки натертого швейцарского, советского или алтайского сыра – 4 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 2 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла – 1 чайная ложка соли – 0,25 чайной ложки красного перца – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца.

Шляпки шампиньонов отделить от ножек, вымыть в воде с лимонным соком. Воду слить. Шляпки вытереть насухо. Ножки порезать и смешать с сыром, луком, 1 ст. ложкой оливкового масла и обжарить. Обжаренной массой нафаршировать шляпки. Вылить оставшееся оливковое масло на противень и положить на

противень нафаршированные шляпки шампиньонов. Поставить в предварительно хорошо нагретую (до 190 ˚С) духовку на 10 *мин.* Перед подачей к столу каждую шляпку положить на крекер или кусочек намазанного маслом хлеба.

98. Луковый пирог

(Quiche aux oignons)

Для пирога на 6–8 человек: в тесто – 1 стакан пшеничной муки – 0,25 чайной ложки соли 125 г сливочного масла – 3 ст. ложки сметаны; в начинку – 3 ст. ложки сливочного масла – 1 кг репчатого лука, нарезанного очень тонкими кружочками – 1,5 чайной ложки соли – 0,5 чайной ложки сахару – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 4 яйца – 1,5 стакана сметаны – щепотка красного перца – 0,1 чайной ложки мускатного ореха.

Муку, 0,25 чайной ложки соли и 125 *г* сливочного масла положить в блюдо и замесить руками. Добавить 3 ст. ложки сметаны. Месить до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к стенкам блюда. Скатать тесто в комок и положить в холодильник на 3 *ч.* Охлажденное тесто раскатать на слегка посыпанной мукой доске в круг и загнуть края.

Смешать лук с 1 чайной ложкой соли, сахаром и черным перцем и обжарить в сливочном масле так, чтобы лук стал мягким, но не успел еще подрумяниться. Яйца, 1,5 стакана сметаны, 0,5 чайной ложки соли, красный перец и мускатный орех взбить и смешать с луком. Выложить на тесто, которое затем поставить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 175 ˚С) духовку на 35 *мин* или оставить его там до тех пор, пока оно не подрумянится. Подавать к столу горячим.

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И КРЕВЕТОК

99. Рыбный пирог

(Tarte au poisson)

Для пирога размером 20 х 20 см: 500 г теста сдобного, слоеного или кислого – 3 ст. ложки сливочного масла – 0,75 стакана тонко нарезанного репчатого лука – 2,5 чайной ложки соли – 1 стакан очищенной, разделенной на мелкие куски и отваренной сушеной или вяленой рыбы (вобла, тарань) – 3 спелых помидора, очищенных от кожицы и нарезанных кружочками – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 яйца – 0,75 стакана 20 %-ных сливок – 0,1 чайной ложки красного перца.

Тесто раскатать, загнуть края, положить на противень и поставить в предварительно сильно нагретую (до 210 °С) духовку на 10 *мин.* Охладить.

Сливочное масло растопить в сковороде и обжаривать в нем лук в течение 10 *мин.* Положить 0,5 чайной ложки соли. Отваренную рыбу и помидоры уложить на остывший пирог, посолить 1 чайной ложкой соли и посыпать черным перцем. Сверху выложить обжаренный лук.

Яйца и сливки с красным перцем и остальной солью взбить и полить этой смесью рыбу и помидоры, уложенные на пироге. Пирог поставить в духовку, нагретую до 190 °С примерно на 25 *мин* или оставить там до тех пор, пока начинка не подрумянится слегка. Подавать в горячем виде, разрезанным на куски.

100. Рыба в тесте

(Beignets de poisson)

Для приготовления теста на 1 стакан отварной рыбы: 0,5 стакана пшеничной муки – 0,125 чайной ложки соли – 1 яйцо, разделенное на желток и белок – 0,5 стакана пива – 1 ст. ложка разогретого сливочного масла; жиры для обжаривания – 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука – 0,25 чайной ложки молотого душистого перца.

Муку и соль высыпать в блюдо. Вылить туда яичный желток,

пиво и размешать. Добавить разогретое сливочное масло и промесить. Взбить яичный белок до образования воздушной пены и смешать с тестом. Отварную или припущенною рыбу порезать на кусочки, смешать с мелко нарезанным зеленым луком и душистым перцем и высыпать в тесто. Размешать так, чтобы тесто обволокло все кусочки рыбы, и чайной ложкой бросать кусочки рыбы, покрытые тестом, в кипящий жир. Вынимать по мере готовности и выкладывать на бумагу, чтобы жир стек. Подавать в горячем виде.

101. Заливное из форели в формах

(Truile à la gelèe)

Для приготовления заливного: на 1 кг форели 1 кг голов, кожи и костей любой крупной свежей рыбы, без жабер и глаз – 3 стакана отвара для варки и припускания рыбы (см. рецепт 138) – 0,5 лимона – 1 веточка зелени петрушки.

Голову, кожу и кости рыбы варить на слабом огне в закрытой посуде в отваре для варки и припускания рыбы 1,5–2 *ч.* Остудить и процедить.

Форель очистить от чешуи, выпотрошить, не разрезая брюшка, и целиком положить в глубокую сковороду. Залить часть отвара, чтобы он закрывал рыбу на 0,5 или 0,3. Накрыть крышкой и припустить рыбу до полной готовности на слабом огне. Вынуть и остудить. Если готовится крупная форель, то, чтобы она не разваливалась, ее перед припусканием надо перевязать ленточками марли и прикрепить к решетке, с которой и опускать в противень для припускания. Оставшийся в сковороде отвар соединить с неиспользованным отваром и выварить настолько, чтобы осталось нужное количество желе. После вываривания посолить по вкусу. Если желе будет мутным, осветлить его рыбьей икрой, как это описано в рецепте 102. Процедить и остудить. Полузастывшее желе налить в удобную узкую форму и поставить в холодильник. Когда желе застынет, со дна и краев на 0,5–1 *см* слить не застывшее сверху желе, положить рыбу, украсить дольками лимона, листьями петрушки и снова залить желе.

Таким же способом можно готовить заливное из других сортов рыб.

102. Заливное из скумбрии в желе с белым вином

(Maquereaux au vin blanc)

Выпотрошенную целую рыбу залить предварительно сваренным и остуженным отваром (см. рецепт 138) так, чтобы он только закрывал рыбу, довести до кипения и варить на слабом огне 15 *мин.* Снять рыбу с огня и остудить в бульоне. Вынуть из бульона, аккуратно разрезать на куски, выбрать все кости и уложить рыбу на блюдо. Отвар поставить на огонь и варить на слабом огне до тех пор, пока жидкость не убавится наполовину. Если отвар получается мутный, осветлить его во время вываривания оттяжкой из икры (4–5 ст. ложек оттяжки на 1 *л* отвара до выварки).

Для приготовления оттяжки икру приготавливаемых рыб растереть в ступке с холодной водой, добавляя воду постепенно, чтобы образовалась однородная масса (воды должно быть в 2–3 раза больше, чем икры).

Отвар остудить, процедить и залить им рыбу, уложенную на блюде, украсив предварительно куски рыбы зеленью петрушки и каперсами. Охладить, чтобы отвар превратился в желе. Для уверенности перед концом вываривания в отвар можно положить желатин (1 ст. ложка на 1 л отвара), но желатин может ухудшить вкус застывшего желе.

103. Креветки в тесте

(Beignets de crevettes)

Тесто приготовить так же, как для рыбы в тесте (см. рецепт 100). Вместо отварной рыбы, зеленого лука и перца взять 1 стакан отваренных и очищенных креветок, разрезанных пополам. Обжаривать так же, как рыбу в тесте (см. рецепт. 100).

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

104. Холодная курица с соусом из грецких орехов

(Poulet à la circassienne)

Для приготовления одной курицы весом 2 кг: 2 ст. ложки сливочного масла – 0,5 стакана мелкорубленого репчатого лука – 4 куска сухого белого хлеба, размоченных водном стакане куриного бульона – 2 стакана очищенных и размолотых грецких орехов – 1 чайная ложка соли – 0,1 чайной ложки красного перца.

Лук обжарить в сливочном масле, пока он не станет мягким и не примет золотистой окраски. Пропустить через мясорубку. Затем пропустить через мясорубку размоченный хлеб и, размешивая, добавить к нему размолотый грецкий орех, соль, красный перец и пропущенный через мясорубку лук. Соус должен иметь примерно ту же консистенцию, что и майонез. Если получится слишком густой соус, добавить к нему немного куриного бульона. Мясо отваренной и остывшей курицы очистить от костей и нарезать тонкими ломтиками. Уложить на блюдо и полить соусом. Подавать в холодном виде.

105. Ветчина в тесте

(Beignets de jambon)

Тесто приготовить так же, как для рыбы в тесте (см. рецепт 100). Вместо отварной рыбы и зеленого лука взять 0,75 стакана ветчины (без жира), нарезанной кубиками по 0,5 *см,* 1 ст. ложку мелко нарезанной зелени петрушки. Обжаривать так же, как указано в рецепте 100.

106. Телятина в тесте

(Beignets de riz de veau)

В тесто, приготовленное, как указано в рецепте для рыбы в тесте (см. рецепт 100), вместо рыбы, зеленого лука и перца

положить 1 стакан нарезанной кубиками отварной телятины и 2 ст. ложки тонко нарезанных маслин. Обжаривать так же, как рыбу (см. рецепт 100).

107. Паштет из говяжьей печенки по-домашнему

(Patè Maison)

Для приготовления 1,5 кг паштета: 1 кг говяжьей печенки – 250 г мелко нарезанной свиной копченой грудинки – 1 зубчик чеснока – 0,5 стакана нарезанного репчатого лука – 0,75 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 чайные ложки соли – 0,3 стакана коньяку – 4 тонких ломтика свиного сала.

Печенку, свиную грудинку, чеснок и лук варить до тех пор, пока печенка не станет розовой внутри. Пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец и коньяк. Растереть. Положить в литровую форму, накрыв сверху тонкими ломтиками свиного сала. Закрыть промасленной бумагой или алюминиевой фольгой, поставить форму в противень, налить в противень горячей воды и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 190 °С) духовку на 1,25 *ч.* Охладить в форме. Выложить на блюдо и нарезать тонкими ломтиками.

108. Паштет из куриной печенки

(Mousse de foie de volatile)

Для приготовления 2 стаканов паштета: 700 г куриной печенки – 1 стакан 20 %-ных сливок – 1 чайная ложка соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 ст. ложки коньяку – 3 ст. ложки натертого на терке репчатого лука.

Куриные печенки тщательно вымыть и очистить. Положить в кастрюлю, залить холодной водой, закрыть крышкой и довести до кипения. Варить на слабом огне 10 *мин* или до тех пор, пока не сварится полностью. Воду слить. Печенку протереть на сите. Влить сливки. Положить соль и перец по вкусу. Добавить коньяк и натертый лук. Тщательно перемешать. Снова попробовать и, если надо, посолить. Положить в форму. Поставить в холодильник на 4 *ч.* Подавать на тонко нарезанных ломтиках слегка поджаренного белого хлеба.

СУПЫ

109. Уха по-марсельски – буйабесс

(Bouillabaisse)

Для в человек: 1,5 кг морской рыбы разных пород (можно также добавить несколько лангустин) – 6 ст. ложек оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла – 1 большая луковица – 6 помидоров – 6 картофелин – 2 ломтиков обжаренного и натертого чесноком хлеба – сборный букет (петрушка, лавровый лист, чабер, укроп, 2–3 зубчика чеснока – перец и шафран по вкусу).

Вылить в кастрюлю оливковое масло и положить туда мелко нарезанный лук; дать ему на огне слегка поджариться. Добавить мелко нарезанные помидоры, а также заранее приготовленную смесь (примерно 50 *г)* из укропа, петрушки, лаврового листа, чабера, чеснока, перца и шафрана.

Затем добавить картофель, нарезанный ломтиками. Сверху положить очищенную рыбу. После некоторого времени выдержки влить в содержимое кастрюли кипяток (из расчета 1 стакан на человека плюс некоторое количество на уварку). Поставить кастрюлю на сильный огонь, довести жидкость до кипения. Кипятить 15–20 *мин.* После этого, вынув рыбу, добавить в бульон немного муки, обжаренной в оливковом масле. Затем залить ломтики хлеба, заранее положенные в блюдо, бульоном из кастрюли (по нескольку ломтиков на человека).

Вынуть рыбу, положить осторожно на тарелку, вокруг рыбы уложить половину порции картофелин. Остальное содержимое кастрюли растолочь и добавить в бульон.

110. Суп-шоре из рыбы

(Soupe de poisson)

Для 4–6 человек: 1 кг рыбы (лучше всего судака) – 2 стакана сухого белого вина – 1 морковь – 1 луковица – 10–12 зерен черного перца – сборный букет из 1–2 листиков лаврового листа – 1–2 веточек петрушки, 1–2 веточек сельдерея – щепотка шафрана – 0,5

стакана сметаны – соль и свежемолотый душистый перец по вкусу.

У очищенной и выпотрошенной рыбы снять филейную часть (мякоть). Оставшуюся рыбу положить в кастрюлю, залить вином и водой (1,5 *л),* положить морковь, лук, перец горошком и сборный букет. Варить 1 *ч* на среднем огне. Откинуть на сито. В процеженный бульон положить срезанную ранее филейную часть и варить еще 15–20 *мин.* Сварившуюся рыбу протереть через сито, залить сметаной и бульоном.

111. Луковый суп по-парижски

(Soupe à l'oignon, parisienne)

Для в человек: 3 стакана нарезанного мелкими кубиками сладкого репчатого лука – 3 ст. ложки сливочного масла – 3 ст. ложки пшеничной муки – 6 стаканов крепкого мясного бульона – 1 лавровый лист – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – в ломтиков белого хлеба – 1,5 стакана натертого швейцарского (советского или алтайского) сыра.

Репчатый лук поместить со сливочным маслом в сотейник и обжаривать до тех пор, пока весь лук не окрасится в коричневый цвет. Добавить в обжаренный лук, размешивая, муку, а затем мясной бульон. Положить лавровый лист и черный перец. Поставить на слабый огонь и варить примерно 30 *мин.* Вынуть лавровый лист и добавить соли по вкусу.

Подсушить на сильном огне без масла нарезанный тонкими ломтиками свежий белый хлеб, лучше батоны или булочки.

Разлить суп по суповым чашкам, положить в каждую по ломтику слегка поджаренного белого хлеба, посыпать хлеб натертым сыром (0,75 стакана), накрыть чашки крышками или поставить в теплую духовку на несколько минут, чтобы сыр растопился.

Вместе с супом к столу отдельно подайте остальной сыр.

112. Суп Сен-Жермен из зеленого горошка

(Potage Saint-Germain)

Для 4 человек: 400 г свежего зеленого горошка, очищенного от стручков (замороженного или консервированного в банках) – 1 стакан мелко нарезанного салата – 3 тонко нарезанных луковицы

лука-порея – 4 стакана куриного бульона – 1 чайная ложка сахару – 1,5 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 0,1 чайной ложки кервеля – 3 ст. ложки сливочного масла,

Положить в кастрюлю весь зеленый горошек, за исключением 0,25 стакана, салат, лук-порей, сахар, соль, перец и кервель. Залить куриным бульоном и поставить на огонь. После того как суп закипит, убавить огонь и дать супу прокипеть 30 *мин* на слабом огне. Слить бульон, протереть горошек на сите и смешать его опять с бульоном, добавив сливочное масло. Прокипятить суп на слабом огне еще 10 *мин,* посолить по вкусу и подавать к столу, предварительно положив в него оставшийся зеленый горошек.

113. Суп-пюре грибной

(Crème de champignons)

Для 8–10 человек: 0,25 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 4 ст. ложки сливочного масла – 400 г грибов (лучше белых или шампиньонов) – 2 ст. ложки пшеничной муки – 6 стаканов куриного бульона ~ 2 веточки зелени петрушки – 2 веточки зелени сельдерея – 2 яичных желтка – 1 стакан 20 %-ных сливок.

Мелко нарезанный репчатый лук обжаривать в кастрюле на сливочном масле в течение 5 *мин,* положить накрошенные грибы и обжаривать еще 5 *мин.* Не снимая с огня, добавить, размешивая, муку и затем залить куриным бульоном. Размешивая, довести до кипения. Положить петрушку и сельдерей и варить 45 *мин* на слабом огне.

Вынуть петрушку и сельдерей, слить бульон, протереть на сите грибы и лук и снова перемешать с бульоном.

Взбить веничком или ложкой яичные желтки со сливками и тонкой струйкой влить в горячий суп, после чего поставить суп на огонь. Разогреть суп, все время размешивая и не доводя до кипения. Посолить по вкусу и подавать к столу.

114. Суп с огурцами

(Potage aux concombres)

Для 4 человек: 1 большой спелый огурец – 50 г сливочного масла – 50 г щавеля – 3 ст. ложки зелени кервеля – соль и черный

перец по вкусу – 1 л мясного или куриного бульона – 2 яичных желтка.

Огурцы очистить от кожицы и зерен и порезать дольками. Поместить в кастрюлю, обжарить в сливочном масле, добавить щавель, кервель, перец. Залить бульоном. Кипятить 0,25 *ч.* Добавить желтки яиц.

115. Суп-пюре из свежих помидоров

(Crème de tomates)

Для 6 человек: 600 г нарезанных, очищенных от кожицы свежих помидоров или 750 г неочищенных – 0,25 стакана мелко нарезанного сладкого репчатого лупа – 2 чайные ложки соли – 1 ст. ложка сахару – 1 ст. ложка лимонного сока, – 1 лавровый лист – 2 ст. ложки сливочного масла – 2 ст. ложки пшеничной муки – 1 стакан молока – 1 стакан взбитых сливок или сметаны.

Положить в кастрюлю очищенные от кожицы помидоры, мелко нарезанный репчатый лук, соль, сахар, лавровый лист, залить 1 стаканом воды с лимонным соком и поставить на слабый огонь. Через 30 *мин* вынуть лавровый лист, а овощи протереть через сито. В случае, если использовались неочищенные помидоры, оставшиеся кожицу и зерна надо вынуть.

Растопить в другой кастрюле сливочное масло и размешать его с мукой, после чего тонкой струйкой влить в кастрюлю все молоко. Поставить на огонь и довести молоко до кипения, непрерывно размешивая. Кипятить молоко на слабом огне примерно 5 *мин,* пока не начнет густеть. Тщательно смешать протертые овощи с молоком. Посолить по вкусу. Подавать на стол в чашках или тарелках. Отдельно на стол подать взбитые сливки или сметану.

116. Суп-пюре креси из моркови

(Crème de Crècy)

Для 4 человек: 4 ст. ложки сливочного масла – 0,5 стакана нарезанного тонкими ломтиками сладкого репчатого лука – 1 мелко нарезанный зубчик чеснока – 2 стакана нарезанной ломтиками моркови – 1 картофелина, нарезанная тонкими ломтиками – 1,5 стакана воды – 1,5 стакана молока – 2 чайные

ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 1 яичный желток – 1 стакан 10 %-ных сливок – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки.

Сливочное масло растопить в кастрюле и положить нарезанные лук, чеснок, морковь и картофель. Закрыть кастрюлю крышкой и потушить все примерно 10 *мин* на слабом огне, изредка перемешивая. Добавить воду, молоко, соль, перец. Закрыть кастрюлю снова крышкой и варить на слабом огне примерно 25 *мин.* Процедить и протереть сварившиеся овощи.

Яичный желток и сливки взбить ложкой или веничком. Тонкой струйкой влить в них немного горячего супа, постоянно размешивая, чтобы желтки не свернулись. Вылить в кастрюлю, посолить по вкусу, подогреть, не доводя до кипения. Подавать на стол, предварительно посыпав суп мелко нарезанной зеленью петрушки.

117. Суп-пюре щавелевый или из шпината

(Pur?e d' epinards)

Для в человек: 500 г щавеля или шпината, очищенного от стебельков – 0,5 стакана воды – 2 ст. ложки нарезанного кубиками репчатого лука, – 3 ст. ложки сливочного масла – 2 ст. ложки пшеничной муки – 1 чайная ложка соли – 3 стакана куриного бульона – 1 стакан 10 %-ных сливок – щепотка мускатного ореха – 1 лимон – сваренные вкрутую и натертые яичные желтки.

Отварить щавель или шпинат и мелко нарезанный лук в воде, дав им прокипеть примерно 10 *мин,* а затем протереть сквозь сито.

Растопить в другой кастрюле сливочное масло и смешать ого с мукой и солью, после чего, непрерывно размешивая, тонкой струйкой влить куриный бульон. Размешивать до тех пор, пока бульон не закипит. Положить в бульон протертый щавель и варить еще 10 *мин* на слабом огне. Добавить сливки и по вкусу – мускатный орех. Снова довести до кипения. Попробовать еще раз и добавить соли по вкусу. Подавать на стол с лимоном, нарезанным тонкими кружочками, и натертым на терке яичным желтком.

118. Суп-пюре сантэ из зеленого салата

(Potage santè)

Для 6 человек: 4 ст. ложки сливочного масла – 0,5 стакана мелко нарезанного лука – 4 стакана куриного бульона – 3 стакана рубленого зеленого салата – 2 стакана мелко нарезанного картофеля – 1 стакан щавеля или шпината – 0,5 стакана 10 %-ных сливок – соль и свежемолотый черный перец по вкусу – сметана.

Сливочное масло растопить в кастрюле и обжаривать в нем лук в течение 5 *мин.* Влить куриный бульон, положить салат, картофель, щавель или шпинат. Закрыть крышкой и варить на слабом огне 15 *мин.* Процедить. Пропустить зелень через мясорубку или протереть через сито. Положить зеленое пюре обратно в бульон и влить сливки. Положить соль и перец по вкусу. Довести до кипения и подавать на стол со сметаной.

119. Суп-пюре пармантье из картофеля

(Potage Parmentier)

Для 6 человек: 3 ст. ложки сливочного масла – 3 стакана нарезанного кубиками картофеля – 1 стакан нарезанного кубиками репчатого лука – 3 стакана куриного бульона – 1 чайная ложка соли – 1 лавровый лист – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 1 яичный желток – 1 стакан 10 %-ных сливок.

Сливочное масло растопить в кастрюле и положить туда нарезанные кубиками картофель и лук. Накрыть крышкой и потушить на слабом огне, перемешав один или два раза. Влить куриный бульон, положить соль, лавровый лист, перец и накрыть кастрюлю крышкой. Кипятить на слабом огне примерно 30.шт. Вынуть лавровый лист, а овощи протереть на сите.

Взбить ложкой или веничком яичный желток со сливками и добавить тонкой струйкой немного горячего супа, постоянно помешивая, чтобы не допустить свертывания желтка. Вылить желток в кастрюлю и посолить по вкусу. Подогреть суп, не давая закипеть, и подавать к столу.

120. Суп-шоре из креветок с грибами

(Bisque de crevettes)

Для 6 человек: 1 кг свежих или замороженных креветок – 0,5 стакана мелко нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов)

– 4 ст. ложки сливочного масла – 3 стакана куриного бульона – 1 стакан белого сухого вина – 1 веточка сельдерея – 0,1 чайной ложки красного молотого перца – 0,1 чайной ложки мускатного ореха – 1 стакан 20 %-ных сливок – 1 стакан взбитых сливок.

Полностью очищенное от панцирей, промытое и мелко нарезанное мясо креветок, грибы и сливочное масло положить в кастрюлю и обжаривать в течение 5 *мин.* Влить куриный бульон и сухое белое вино. Положить сельдерей, красный перец и мускатный орех. Варить все на слабом огне в течение 20 *мин.* Процедить, вынуть сельдерей и протереть овощи и креветки сквозь сито. Добавить, размешивая, сливки и посолить по вкусу. Подогреть. Перед подачей к столу положить в каждую тарелку супа ложку взбитых сливок.

121. Суп минестра

(Minestra)

Для 6 человек: 2 л воды – 250 г нарезанной кубиками моркови – 250 г белой фасоли (предварительно замоченной в воде на сутки) – 300 г нарезанного кубиками картофеля – 300 г свежих помидоров – 250 г зеленого горошка – 2 корешка сельдерея – 3 мелко нарезанных головки репчатого лука – 0,3 стакана и 1 ст. ложка оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла – 150 г макарон – 1 стакан натертого швейцарского или другого твердого сыра – соль и черный перец по вкусу – зелень эстрагона.

Морковь, фасоль, картофель, помидоры, горошек, сельдерей и соль положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить на слабом огне 1 *ч.* Разогреть 1 ст. ложку растительного масла и хорошо поджарить на нем лук. За 15 *мин* до снятия с огня добавить в суп половину порции сыра, обжаренный лук, предварительно отваренные макароны, положить соль и перец по вкусу, добавить растительное масло и зелень эстрагона. К столу подавать очень горячий суп. Отдельно подать тертый сыр.

122. Суп по-нормандски

(Soupe nurmande)

Для 4 человек: 1 мелко нарезанная репа – 2 большие мелко нарезанные моркови – 2 мелко нарезанные луковицы лука-порея

(белая часть) – 2 ст. ложки сливочного масла – 2 стакана мясного бульона – 200 г мелко нарезанного картофеля – 0,5 стакана молока – 0,5 стакана сметаны.

Репу, морковь, лук-порей положить в кастрюлю и обжарить в сливочном масле на среднем огне, залить бульоном и добавить картофель. Довести до кипения и варить на слабой огне 15–20 *мин,* пока картофель не станет мягким. Добавить кипящее молоко, сметану, сливочное масло. Подавать к столу горячий суп. Можно в тарелки предварительно положить гренки.

123. Суп картофельный потофе

(Pot-au-feu)

Для 6 человек: 500 г говядины {лопатка, грудинка, покромка) – 4 л воды – 0,5 стакана мелко нарезанной моркови – 0,5 стакана мелко нарезанной репы – 2 луковицы (белая часть) лука-порея – 1 корешок сельдерея – 1 веточка петрушки – 1 зубчик чеснока – 0,5 стакана мелкорубленого репчатого лука – 2–3 почки гвоздики – 2–3 горошины черного перца – 600–800 г порезанного на половинки картофеля – 2 чайные ложки соли.

Говядину с костями положить в кастрюлю и залить холодной водой. После того как вода закипит, снять пену и усилить огонь. Одновременно обжарить в сливочном масле репчатый лук. Только после того, как пена снята, положить в кастрюлю соль, морковь, репу, лук-порей, сельдерей, петрушку, чеснок, обжаренный лук, гвоздику, перец. Варить 5–6 *ч* на слабом огне. Процедить, положить картофель и варить еще 1 *ч.* Посолить по вкусу. Подавать с гренками.

124. Суп по-овернски

(Soupe auvergnate)

Для 6 человек: 500 г картофеля – 350 г чечевицы – 4 больших луковицы – 1 зубчик чеснока – 1 корешок сельдерея – 1 веточка петрушки – 2 горошины черного перца – 4 л воды – 1 ст. ложка сливочного масла.

Положить в кастрюлю нарезанный небольшими кусочками картофель, чечевицу, лук, петрушку и залить водой. Варить 2–3 *ч.* Процедить. Осадок протереть сквозь сито. Добавить в полученное

пюре столько отвара, чтобы получился суп-пюре нужной консистенции. Посолить по вкусу. Положить масло. Подавать на стол с гренками.

Так же можно приготовить суп по-провансальски. Только чечевицу надо заменить 500 *г* помидоров, а репчатый лук перед закладкой обжарить. Гренки для супа не сушить, а обжарить в масле и натереть чесноком.

125. Суп берришон

(Soupe berrichonne)

Приготавливать также, как суп по-овернски, но вместо чечевицы положить белую фасоль.

126. Суп по-королевски

(Potage à la reine)

Для 6 человек: 1 жареный цыпленок – 6 стаканов мясного коричневого бульона (см. рецепт 1) – 6 шт. сладкого миндаля (без скорлупы) – 100 г белого хлеба (без корок).

Мясо только что поджаренного цыпленка отделить от костей и положить в кипящий бульон. Варить на слабом огне 15–20 *мин.* Мясо вынуть, остудить и пропустить через мясорубку с миндалем и смоченным в бульоне хлебом. Добавить к провернутому мясу цыпленка несколько ложек бульона и протереть через сито в кастрюлю с бульоном. Перед подачей к столу суп подогреть на водяной бане. В каждую тарелку положить по ломтику обжаренного на сливочном масле хлеба.

127. Суп жюльен

(Potage julienne)

Для 4 человек: 100 г моркови – 100 г репы – 100 г лука-порея (белая часть) – 100 г репчатого лука – 2–3 ст. ложки сливочного масла – 4 стакана мясного или куриного бульона – 1 очищенная капустная кочерыжка-50 г щавеля – 100 г лущеного гороха – 100 г

фасоли в стручках – 2 ст. ложки мелкорубленой зелени кервеля – 50 г свежей сметаны или 30 %-ных сливок – соль и перец по вкусу.

Овощи промыть и мелко порубить. В мелкой кастрюле растопить сливочное масло и слегка обжарить в нем овощи, не давая им потемнеть. Влить бульон, довести до кипения, посолить, поперчить и варить на слабом огне 45 *мин.* Перед подачей к столу положить в тарелки с супом сметану.

128. Суп жюльен по-лангедокски

(Julienne languedocienne)

Приготовляя жюльен (см. рецепт 127), вместо сливочного масла взять оливковое (кукурузное или другое растительное рафинированное) масло; кроме того, в суп добавить *0,5* стакана горохового пюре. Варить в течение 2 *ч.*

129. Суп жюльен с грибами

(Julienne aux champignons)

К супу жюльен (см. рецепт 127) за 0,5 ч до подачи к столу добавить свежие очищенные и метко нарезанные грибы (лучше белые или шампиньоны).

130. Суп-пюре по-аржантейски из спаржи

(Crème l' Argenteuil)

Для 4 человек: 500 г свежей, замороженной или консервированной спаржи – 6 ст. ложек сливочного масла – 4 ст. ложки мелко нарезанного лука – 2 ст. ложки пшеничной муки – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 2 стакана куриного бульона – 2 стакана 10 %-ных сливок.

Свежую спаржу очистить и нарезать мелкими кусочками. Лук обжарить в течение 5 *мин* в 3 ст. ложках сливочного масла.

Остальное сливочное масло растопить в кастрюле, положить муку и перец. Размешивая, влить куриный бульон и довести до кипения. Положить спаржу, закрыть крышкой и варить 20 *мин* на слабом огне. Процедить. Гущу пропустить через мясорубку,

протереть сквозь сито и смешать с бульоном. Добавить сливки, подогреть и посолить по вкусу.

131. Суп из раков по-ортезски

(Soupe de langoustines d' Orthez)

Ортез – небольшой город в провинции Беарн на берегу Бискайского залива. В Ортезе этот суп варят из лангустин – небольших морских раков. Лангустины успешно могут быть заменены речными раками, мелкими крабами и омарами.

Для 4 человек: 500 г свежей рыбы (судака, карпа) – 10 шт. свежих речных раков или мелких крабов – 500 г помидоров – 1 стакан сухого белого вина или сидра – 2 лимона – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени чабера или укропа – 2 моркови – 2 луковицы – 3–4 целых зубчика чеснока – 0,1 чайной ложки молотого красного перца – 60 г риса – 2 яйца – 4 картофелины – 2 веточки петрушки.

Рыбу, раков, 1 луковицу, морковь, картофель, зелень, чеснок, 1 лимон, нарезанный дольками, положить в большую кастрюлю, влить 2–2,5 *л* воды и вино или сидр. Довести до кипения. Кипятить 10 *мин.* Раков вынуть, выбрать из них мясо, а панцири положить обратно в кипяток (мясо из раковых шеек и клешней отложить). Кипятить еще 1,5 *ч* или до тех пор, пока бульон не будет достаточно крепким. Процедить.

Вторую луковицу и помидоры порезать, положить в другую кастрюлю, прибавить к ним красный перец и соль и поставить на слабый огонь, не добавляя ни масла, ни воды. Закрыть крышкой и тушить 10 *мин* или до тех пор, пока помидоры и лук не размягчатся. Протереть через сито.

Помидоры надо готовить отдельно от бульона для того, чтобы они не потеряли присущий им аромат, который при варке в бульоне исчезнет.

Сварить в бульоне рис.

Положить в бульон томатную смесь и мелко нарезанные раковые шейки.

Взбить в отдельной посуде яйца с соком, выжатым из второго лимона, влить в них тонкой струйкой 1 половник бульона, непрерывно размешивая, чтобы яйца не свернулись, и вылить яичную массу в суп. Подогреть, не доводя до кипения.

Перед подачей к столу положить 1 ст. ложку натертой на терке лимонной цедры и 1 ст. ложку мелко нарезанной зелени петрушки.

132. Суп-пюре из консервированных крабов

(Potage de crabes cuites)

Для 4 человек: 1 стакан мелко нарезанного репчатого лука – 1 кг свежих помидоров – 0,1 чайной ложки сушеного чабера, базилика или укропа – 1 зубчик чеснока – 1 ст. ложка лимонной цедры – 1 чайная ложка соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца – 0,5 стакана сухого белого вина – 200 г консервированных крабов – 4 ст. ложки сливочного масла – 1 л воды – 0,25 стакана 20 %-ных сливок.

Сливочное масло растопить в сотейнике и слегка обжарить в нем лук в течение 5 *мин.* Положить порезанные на кусочки помидоры, чеснок, лимонную цедру, чабер, базилик или укроп, соль и черный перец. Закрыть крышкой и тушить 20 *мин* на слабом огне. Влить сухое белое вино, усилить огонь и кипятить 2 *мин.* Положить половину порции крабов вместе с соком из банки и залить водой. Варить еще 15–20 *мин.* Процедить и протереть все сквозь сито. Соединить шоре с бульоном, добавить сливки. Подогреть. Перед подачей к столу положить в тарелки с супом мелко нарезанные крабы.

133. Суп-пюре из птицы с каштанами

(Soupe aux marrons)

Этот суп широко распространен в Пиренеях. Суп приготовляют на курином бульоне, на молоке или воде, разбавляя по вкусу.

Для 4 человек: 40 шт. каштанов – 500 г обжаренного мяса птицы – 3 стакана бульона, молока или воды – 60 г гренков.

Каштаны обжарить на противне в предварительно нагретой до 170 °С духовке в течение 15 *мин,* изредка встряхивая, чтобы не пригорели. Очистить их от кожуры и кожицы, положить в кастрюлю, закрыть крышкой и варить на слабом огне в бульоне, молоке или воде в течение 2 ч или до тех пор, пока не размягчатся. Протереть сквозь сито. Вместе с каштанами протереть сквозь сито пропущенное через мясорубку мясо птицы. Смешать протертую массу с бульоном, размешать до образования однородной массы, посолить по вкусу, подогреть и подавать к столу с гренками.

134. Суп-пюре сен-юбер из дичи

(Potage Saint Hubert)

Суп-шоре сен-юбер считается во Франции праздничным блюдом, которое готовится на рождество.

Для 8 человек: 1 фазан или тетерев либо 3 серые куропатки или 4 белые куропатки – 500 г черной чечевицы – 1 головка репчатого лука – 1 головка лука-порея – 1,5 стакана 10 %-ных сливок – 0,1 чайной ложки чабера или укропа – 1 лавровый лист – 2 чайные ложки соли.

Вымоченную чечевицу положить в кастрюлю вместо с репчатым луком, белой частью лука-порея, чабером или укропом, лавровым листом. Залить водой, посолить и варить.

Ощипанную и обработанную дичь (фазана, тетерева, куропаток) обжарить (это придает супу особый аромат) и сварить. У готовой дичи отделить кости от мяса, отобрав и отложив лучшие куски. Остальное мясо пропустить через мясорубку или истолочь в ступке. Вынутые кости положить обратно в бульон из дичи и варить еще 20–30 *мин.* Сваренную чечевицу пропустить сквозь сито, смешать с пропущенным через мясорубку или истолченным в ступке мясом дичи и протереть через сито еще раз. Влить в протертую смесь немного бульона. Подогреть, влить сливки и, добавляя остальной бульон, придать супу нужную консистенцию. Посолить по вкусу. Подогреть. Перед подачей к столу в тарелку с супом положить филе дичи, нарезанное короткой соломкой.

135. Суп овощной с копченой свиной грудинкой в чугуне или глиняном горшке

(La potèe)

Этот суп является обычным блюдом крестьян Восточной Франции, в особенности района верхней Марны.

Для 6 человек: 50 г копченой свиной грудинки – 12 очищенных и порезанных ломтиками небольших картофелин – 12 нарезанных ломтиками небольших морковок – 6 нарезанных ломтиками небольших репок – 6 нарезанных ломтиками небольших луковиц – 1 кг фасоли – 1 кг зеленого горошка в стручках – 0,5 кг порубленной белокочанной капусты.

Кусок копченой свиной грудинки, картофель, морковь, репу,

лук и фасоль положить в чугун или кастрюлю с толстыми стенками, залить водой так, чтобы она закрывала овощи и грудинку на 5–7 *см,* довести до кипения и варить на слабом огне 3/4–2 *ч.* Посолить по вкусу. За 30 *мин* до подачи к столу положить зеленый горошек, а за 5 *мин* – капусту. Попробовать и подавать к столу в глубоких мисках или глиняных горшочках, предварительно разрезав свиную грудинку на куски. Овощи должны быть мягкими, но не разваренными. Свиная грудинка должна иметь приятный розовый цвет.

136. Луковый суп со свиным салом и сыром

(Soupe au lard et au frontage)

Для 4 человек: 100 г свиного сала, нарезанного тонкими ломтиками – 1,5 стакана нарезанного тонкими кольцами репчатого лука – 0,5 чайной ложки соли – 3 стакана воды – 200 г подсохшего белого хлеба – 0,75 стакана натертого швейцарского, советского или алтайского сыра – 6–8 ст. ложек 20 %-них сливок.

Ломтики свиного сала положить в сотейник и обжарить, чтобы из них вытопился жир. Как только ломтики станут хрустящими, вынуть их из сотейника и в вытопившийся жир положить лук. Убавить огонь и тушить лук до тех пор, пока он не превратится в пюре. Положить соль и залить водой. Довести до кипения и варить 30 *мин.* Добавить соли по вкусу.

Одновременно порезать подсохший белый хлеб на 16–20 тонких ломтиков, посыпать четыре ломтика сыром, полить каждый 0,5 ст. ложкой сливок, положить по 1–2 ломтика обжаренного свиного сала, поместить по одному в глиняные горшочки (всего 4 горшочка). Посыпать сыром еще 4 ломтика хлеба, полить их сливками, положить по 1–2 ломтика свиного сала и уложить вторым слоем в глиняные горшочки. Затем уложить таким же образом 3 и 4 слой хлеба. Горшочки должны быть наполнены до середины.

Разлить по горшочкам луковый суп и поставить в горячую духовку на 5 *мин.* Подавать суп в горшочках.

137. Суп-пюре с чесноком

(Soupe à l’ ail)

Супе чесноком широко распространен среди населения юга Франции, особенно Прованса и Лангедока. Настоящий рецепт дается по-лангедокски.

Для 4–6 человек: 2 ст. ложки гусиного сала или другого жира – 24 крупных зубчика чеснока – 1,5–2 л мясного бульона или воды – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца – щепотка мускатного ореха – 3–4 яйца, разделенных на желтки и белки – 3 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла – 4–6 тонких ломтиков белого хлеба, подсушенного в духовке.

В кастрюлю емкостью 3–4 л положить 2 ст. ложки гусиного сала и обжарить в нем на слабом огне чеснок, не давая подрумяниться, до тех пор, пока чеснок не станет мягким. Влить подогретый бульон или воду. Положить перец, мускатный орех и посолить по вкусу. Довести до кипения и варить 15 *мин.* Процедить. Чеснок протереть сквозь сито и соединить с бульоном.

Взбить яичные желтки с оливковым маслом и влить в них тоненькой струйкой 1 половник горячего бульона, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания яиц. Яичную массу вылить в бульон. Размешать. Бульон подогреть, не давая ему закипать.

Заранее подготовить 4–6 тонких ломтиков белого хлеба, накрытых изжаренными на сковороде белками. Ломтики хлеба с белками положить в тарелки и залить чесночным супом.

РЫБА

138. Отвар для варки или припускания рыбы

(Court-bouillon)

В кастрюле смешать 2 стакана воды, 2 стакана белого сухого вина, положить туда 0,5 стакана мелко нарезанного репчатого лука, 0,5 стакана мелко нарезанной моркови, 1 корешок петрушки, 3 веточки сельдерея, 1,5 чайной ложки соли, 4 горошины черного перца раздавленных, 1 цветочек гвоздики, 1 лавровый лист, 0,25 чайной ложки чабера. Довести до кипения; убавить огонь и варить на медленном огне 30 *мин.* Процедить. Использовать для отваривания и припускания рыбы. Для отваривания на 1 *кг* рыбы брать 1 *л* отвара, иначе качество вареной рыбы будет хуже.

139. Треска для гурмэ

(Mote des gourmets)

Для 4 человек: 500 г филе трески – 8 целых свежих помидоров – 1 свежий огурец – 2 сваренных вкрутую яйца – 160 г свежих грибов (лучше белых или шампиньонов) – 1 лимон – 0,5 чашки майонеза (см. рецепт 46–49) – соль и свежемолотый перец по вкусу.

Треску отварить, охладить и порезать мелкими кубиками. Такими же кубиками нарезать огурцы и предварительно отваренные грибы. Мелко порубить яйца. У свежих помидоров срезать верхушки и вынуть сердцевины. Сердцевины помидоров без зерен и сока также мелко нарезать и смешать с треской, грибами, огурцами и яйцами; посолить и поперчить по вкусу.

Выдавить в каждый помидор немного лимонного сока и залить майонезом. Сверху на каждый помидор можно положить по отваренной креветке. Выдержать 4–6 *ч,* чтобы грибы пропитались соком. Подавать в холодном виде.

140. Филе камбалы (соль)[3] с огурцами

(Filet de sole aux concombres)

Для 2 человек: 2 камбалы – 1 свежий огурец – 3 ст. ложки муки – 100 г сливочного масла – 2 веточки мелко нарезанной зелени петрушки – 1 лимон – соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Филе камбалы натереть солью и перцем, обвалять в муке и жарить в сливочном масле. На отдельной сковороде обжарить в сливочном масле нарезанный кружочками огурец. На блюдо выложить пожаренную рыбу, обложить поджаренными огурцами, посыпать зеленью петрушки, полить лимонным соком и оставшимся на сковороде сливочным маслом.

141. Треска с фасолью

(Morue aux haricots)

Для 4 человек, 500 г филе трески – 1 стакан фасоли – 50 г сливочного масла – 4 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла – 2 мелко нарезанные луковицы – 2 раздавленных зубчика чеснока – соль и свежемолотый перец по вкусу – 8–12 ломтиков обжаренного в масле белого хлеба.

В присоленной воде сварить фасоль. Отварить отдельно рыбу, остудить ее и порезать мелкими кусочками. В глубокую сковороду положить сливочное масло и оливковое масло и обжарить в нем лук и чеснок. Размять 2 ст. ложки сваренной фасоли и смешать с обжаренным луком и маслом. Положить в сковороду рыбу и фасоль, посолить и поперчить по вкусу и держать на среднем огне 15 *мин.* Подавать **к** столу на ломтиках обжаренного хлеба.

142. Рыба по-парижски

(Poisson parisieu)

Для 6 человек: филе палтуса, камбалы или лососевых рыб (6 кусков весом по 75–100 г) – 2,5 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки молотого перца – 4 ст. ложки сливочного масла – 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 250 г мелко нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов) – 2 ст. ложки пшеничной

муки – 1 стакан сметаны – 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Филе рыбы натереть 2 чайными ложками соли и 0,25 чайной ложки перца. Уложить в формочки.

Сливочное масло растопить на сковороде и обжарить в нем лук и грибы в течение 5 *мин.* Не снимая с огня, добавить муку, остальную соль и перец и тоненькой струйкой влить сметану. Мешать, пока не загустеет. Смесь разлить по формочкам и поставить формочки в предварительно хорошо нагретую (до 190 °С) духовку на 30 *мин.* Перед подачей к столу ножом отделить рыбу от стенок формочки и осторожно выложить па тарелку. Сверху посыпать петрушкой.

143. Тюрбо[4] в томатном соусе по-испански

(Turbot à l' espagnole)

Для 4 человек: 500 г филе черноморской крупной камбалы (надо обязательно удалить с нее темную кожу и подкожный слой на 0,5 см, так как они могут послужить причиной резкого неприятного запаха камбалы) – 1 стакан мелко нарезанного репчатого лука – 0,5 кг нарезанных ломтиками помидоров – 0,5 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 десертная ложка красного перца (паприка) – 1 ст. ложка мелко нарезанного базилика (ила 0,25 чайной ложки сушеного) – 2 чайные ложки сахару – 1 раздавленный зубчик чеснока – 1 стакан отвару (см. рецепт 138) – 1 ст. ложка натертой лимонной или апельсиновой цедры – 1 лимон – зелень эстрагона или петрушки.

Лук обжаривать в оливковом масле до тех пор, пока он не станет светло-коричневым. Положить помидоры (сняв предварительно кожицу), соль, черный перец, сахар, базилик, чеснок, красный перец. Варить на слабом огне до тех пор, пока не получится пюре.

Филе рыбы залить в высокой сковороде отваром так, чтобы он закрывал рыбу наполовину или на одну треть, положить лимонную или апельсиновую цедру. Закрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 15 *мин.* Когда рыба будет готова, осторожно вынуть и положить на блюдо. Отвар процедить.

К приготовленному пюре из помидоров добавить 0,5 стакана процеженного отвара, в котором припускалась рыба, и варить на слабом огне, непрерывно размешивая, до образования однородной массы. Залить полученным соусом рыбу. Когда рыба остынет, украсить ее сверху лимоном и зеленью эстрагона или

петрушки. Подавать к столу не позже чем через 1–2 *ч* после того, как рыба остынет.

144. Жареная рыба

(Poisson à la meunière)

Мелкую рыбу целиком либо филе или куски крупной рыбы выдержать в молоке 5–10 *мин,* слегка обвалять в муке, смешанной с солью.

В большую сковороду налить на 1,5 *см* оливкового масла и обжарить в нем рыбу с обеих сторон. Снять рыбу со сковороды, посыпать свежемолотым черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Оливковое масло слить со сковороды, положить в сковороду по 1 полной ст. ложке сливочного масла и 1 чайной ложке лимонного сока на каждый кусок, кипятить до тех пор, пока соус не окрасится в коричневый цвет. Приготовленным соусом залить рыбу.

145. Мелкая камбала (соль) с виноградом

(Filet de sole Vèronique)

Для 4 человек: 1 стакан белого винограда без косточек – 4 ст. ложки сливочного масла – 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 500 *г филе камбалы или палтуса – 1,25 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 0,25 стакана, воды – 0,25 стакана сухого белого вина – 1 яичный желток – 0,5 стакана белого соуса бешамель (см. рецепт 20) – 2 ст. ложки взбитых 20 %-ных сливок.*

Виноград положить в кастрюлю, налить воды, чтобы вода закрывала весь виноград, довести воду до кипения и варить 3 *мин.* Воду слить.

Растопить 2 ст. ложки сливочного масла на сковороде, положить лук и на лук – рыбу. Посолить и поперчить. Вылить воду и вино. Покрыть промасленным пергаментом, довести до кипения, убавить огонь до слабого и держать рыбу на огне 10 *мин* или до тех пор, пока она не станет мягкой. Готовую рыбу вынуть на блюдо и обложить виноградом.

Яичный желток смешать с белым соусом и вылить па

сковороду, положить остальное сливочное масло, поставить на слабый огонь и непрерывно размешивать до тех пор, пока соус не образует с остальной жидкостью эмульсию. Не давать жидкости закипеть. Посолить но вкусу и влить взбитые сливки. Полить соусом рыбу и виноград и поставить в верхнюю часть духовки с зажженным верхним обогревом. Как только рыба зарумянится – блюдо готово.

146. Жареная камбала (соль) или палтус

(Filet de sole, sautè meunière)

Для 4 человек: 600 г фале рыбы соль (палтуса или камбалы) – 2 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 0,5 стакана пшеничной муки – 6 ст. ложек сливочного масла – 3 ст. ложки лимонного сока – 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Рыбное филе вымыть в холодной воде и вытереть насухо. Смешать муку с солью и перцем и обвалять в ней филе. 3 ст. ложки сливочного масла растопить на сковороде и обжарить в нем филе с обеих сторон до светло-коричневого цвета. Переложить на подогретое блюдо.

Растопить в сковороде остальное сливочное масло и, когда оно потемнеет, добавить в него лимонный сок и зелень петрушки. Размешать. Полить этим соусом рыбу.

147. Рыба соль (камбала, палтус) в белом вине с эстрагоном

(Sole au vin blanc)

Для 4 человек: 8 кусков филе рыбы соль (600 г) – 1 стакан белого вина (не очень кислого) – 0,5 стакана бархатистого соуса (см. рецепт 21) – 2 ст. ложки сливочного масла – 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого эстрагона (или 0,25 чайной ложки сушеного) и 1 веточка эстрагона – 0,5 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца – 0,25 стакана раскрошенных пшеничных сухарей.

Филе рыбы свернуть трубочками и положить на нагретую сковородку с растопленной в ней 1 ст. ложкой сливочного масла. Посыпать солью и перцем. Залить вином, положить в вино веточку эстрагона (или щепотку сухого); закрыть сковороду

крышкой и поставить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 180 °С) духовку примерно на 10 *мин.* Слить из сковороды вино и переставить рыбу, не снимая крышки, в нижнюю, не горячую, часть духовки.

Слитое вино кипятить в отдельной кастрюле на огне или в духовке до тех пор, пока оно не убавится наполовину. Поставить на слабый огонь. Добавить в вываренное вино тоненькой струйкой, непрерывно размешивая, бархатистый соус. Дать прокипеть 3–4 *мин.* Если полученный соус будет слишком густой – добавить сливки; если жидкий – кипятить еще несколько минут. Процедить.

Залить соусом рыбу, добавить мелконарезанный эстрагон (или сухой), посыпать сухарями, положить сверху кусочки оставшегося сливочного масла и поставить в духовку с верхним обогревом на несколько минут, чтобы рыба подрумянилась.

148. Камбала, палтус в суфле из сыра

(Soufflè de fromage au filet de sole)

Для 4 человек: 4 куска филе рыбы (600 г) – 4 яичных желтка – 5 яичных белков – 75 г натертого сыра (лучше швейцарского или советского) – 1,5 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 2 ст. ложки сливочного масла.

Филе рыбы свернуть трубочками, обвязать нитками и обжаривать в сливочном масле до полуготовности примерно 5 *мин.* Посыпать солью и перцем. В каждую из четырех формочек, предварительно смазанных сливочным маслом, положить по куску обжаренной рыбы (куски рыбы должны быть сухими).

Натертый на терке сыр растереть с желтками до получения однородной массы, затем, аккуратно перемешивая, ввести в нее взбитые в плотную пышную пену яичные белки и сразу разлить по формочкам с рыбой. Формочки поставить в предварительно сильно нагретую (до 220 °С) духовку на 12–15 *мин.* Готовое суфле должно быть пышным с зажаренной верхней корочкой.

Самое сложное в приготовлении суфле – установить время, необходимое для его полного приготовления, ибо передержанное или недодержанное суфле много теряет во вкусе. Если суфле готовится первый раз в новых формочках, то рекомендуется выпечь пробное суфле по данному рецепту, а затем в зависимости от особенностей плиты и формочек увеличить или сократить срок выпечки.

149. Рыба в фольге

(Filets de poisson en papillotes)

Для 6 человек: 6 кусков рыбного филе (лучше камбалы, палтуса, морского окуня) – 6 ст. ложек сливочного масла – 3 ст. ложка мелко нарезанного репчатого лука – 250 г мелко нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов) – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки – 3 ст. ложки пшеничной муки – 2,5 чайной ложки соли – 1 стакан молока – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца.

2 ст. ложки сливочного масла растопить в кастрюле и обжарить в нем лук, грибы и петрушку в течение 5 *мин.* Оставшуюся в сковороде жидкость выпарить. Добавить муку и 1 чайную ложку соли. Тоненькой струйкой, размешивая, влить молоко. Мешать до тех пор, пока молоко не закипит. Убавить огонь и варить все на слабом огне, пока не загустеет (примерно 5 *мин).*

Рыбное филе натереть оставшейся солью и перцем. Растопить оставшееся сливочное масло на сковороде и обжарить в нем филе с обеих сторон.

Вырезать 6 кусков алюминиевой фольги размером 25 × 30 *см.* Положить на каждый кусок фольги слой грибов, затем кусок рыбы и снова слой грибов. Загнуть углы фольги к середине в виде конверта и соединить их между собой. Положить на противень и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 10 *мин.* Положить конверты на тарелки, разъединить углы и закрутить их наружу, открыв середину. В таком виде подавать к столу.

150. Рыба, фаршированная грибами

(Paupiettes de poisson)

Для 8 человек: 8 тонких кусков (600 г) филе палтуса, камбалы или морского окуня – 3 чайные ложки соли – 0,75 чайной ложки свежемолотого черного перца – 110 г сливочного масла – 0,75 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 250 г мелко нарезанных свежих грибов (лучше белых или шампиньонов) – 2 помидора, очищенных от кожицы и нарезанных – 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки – 2 яйца – 1 стакан панировочных сухарей – 3 ст. ложки пшеничной муки – 1 стакан

сухого вермута – 1 стакан сметаны.

Смешать 2 чайные ложки соли и 0,5 чайной ложки перца и натереть филе рыбы. 3 ст. ложки сливочного масла растопить в сковороде и обжарить в нем в течение 5 *мин* лук и грибы. Положить помидоры, петрушку, оставшуюся соль и перец и варить на слабом огне 10 *мин.* Намазать полученной смесью куски рыбного филе и скатать их в трубочки. Закрепить, обвязав трубочки ниткой или сколов спичкой без серы.

Размешать яйца и окунуть в них трубочки, а затем обвалять в панировочных сухарях. Растопить в сковороде остальное сливочное масло и обжарить в нем трубочки со всех сторон. Обжаривать до тех пор, пока рыба при наколе не станет мягкой. Выложить рыбу на подогретое блюдо.

В оставшееся на сковороде сливочное масло высыпать муку. Обжарить. Добавить вермут и размешивать, пока не закипит.

Варить на среднем огне 5 *мин.* Влить сметану. Подогреть, но не давать кипеть. Трубочки залить соусом. Соус можно подать отдельно.

151. Скумбрия в луковом соусе

(Maquereaux au sauce oignon)

Для 4 человек: 0,5 стакана пшеничной муки – 1,5 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – филе 8 крупных скумбрий или сардин либо 4 крупных ставрид – 2 ст. ложки сливочного масла – 1 стакан нарезанного кольцами репчатого лука – 0,25 стакана воды – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки.

Филе скумбрии, сардин или ставриды обвалять в муке, смешанной с солью и перцем.

Сливочное масло растопить в сковороде и обжарить в нем лук.

Положить в сковороду рыбу и обжаривать каждую сторону ее по 10 *мин.*

Влить воду, закрыть сковороду крышкой и держать на слабом огне еще 5 *мин.* Посыпать рыбу петрушкой и подавать к столу.

152. Скумбрия в пергаменте или фольге

(Maquereaux en papillotes)

Для 4 человек: 4 скумбрии – 1 стакан мелко нарезанной петрушки – 0,5 стакана каперсов – 4 ст. ложки сливочного масла – 1 чайная ложка натертой лимонной цедры – щепотка красного перца – 1 чайная, ложка соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца – 0,5 стакана мелко нарезанного укропа.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, тщательно вымыть.

Петрушку, каперсы, укроп, лимонную цедру, красный перец, соль, черный перец смешать. Растопить сливочное масло, полить им сверху зелень, перемешать и нафаршировать выпотрошенную рыбу.

Вырезать из пергамента или фольги 4 прямоугольника такого размера, чтобы в них можно было завернуть рыбу. Смазать прямоугольники маслом, завернуть каждую тушку рыбы в пергамент или фольгу таким образом, чтобы масло не могло вытечь из рыбы. Уложить рыбу на решетку и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 180–190 °С) духовку на 25–30 *мин.*

Если рыба подается к столу не сразу, ее можно немного передержать в духовке или подогревать, не вынимая из пергамента или фольги.

Перед подачей к столу пергамент снять и рыбу выложить на тарелки.

Подавать с ломтиком лимона. Если рыбу готовили в фольге, то ее можно подавать не снимая фольги, предварительно разъединив скрепленные сверху углы фольги и закрутив их наружу.

153. Скумбрия, жаренная на решетке

(Maquereaux grillès)

На спинке очищенной и выпотрошенной целой рыбы сделать два косых продольных надреза с каждой стороны, положить в них сливочное масло, растертое в ступке с зеленью петрушки, солью, укропом и каперсами. Положить рыбу на решетку и поставить в духовку с верхним обогревом или в электрогрилл, предварительно поместив снизу противень. Обжаривать каждую сторону по 7–10 *мин* или до тех пор, пока рыба не подрумянится. Снять рыбу на тарелку, выдавить в собравшийся на противне сок немного лимонного сока, перемешать и полить соком рыбу на тарелках.

Приготовленная таким образом скумбрия имеет очень тонкий вкус и не требует никаких специальных соусов. Таким же образом

можно готовить свежую сельдь, барабульку, лобана, форель.

154. Фаршированная форель на сковороде

(Truite poèle)

Для 4 человек: 4 форели – 2 стакана воды – 1 стакан сухого белого вина – 1 луковица – 1 лавровый лист – 3 чайные ложки соли – 0,25 чайной ложки чабера – 0,5 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 0,5 стакана пшеничных хлебных крошек – 1 стакан сметаны – 0,25 стакана мелко нарезанных белых грибов или шампиньонов – 0,25 стакана мелко нарезанного зеленого лука – 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки – 3 ст. ложки сливочного масла – 4 дольки лимона.

Форель очистить от чешуи и выпотрошить. Отрезать головы, плавники и вынуть кости. Головы, плавники и кости поместить в глубокую сковороду, положить в нее луковицу, лавровый лист, 2 чайные ложки соли, чабер и 0,25 чайной ложки перца, Залить водой и белым сухим вином, довести содержимое до кипения и варить на слабом огне 20 *мин.* Бульон процедить, головы, плавники, кости, луковицу и лавровый лист выбросить.

Хлебные крошки смешать с 0,5 стакана сметаны, соединить со слегка обжаренными в течение 1–2 *мин* грибами, зеленым луком, петрушкой и оставшейся солью и перцем. Нафаршировать форель этой смесью и перевязать ниточкой.

В сковороду с бульоном добавить сливочное масло к осторожно уложить форель. Закрыть неплотно крышкой. Поставить на слабый огонь на 25 *мин* или до тех пор, пока рыба не станет мягкой. Вынуть на горячее блюдо.

Бульон варить на сильном огне еще 5 *мин,* после чего смешать с оставшейся сметаной. На рыбу положить дольки лимона и залить бульоном.

155. Мусс из лососевых рыб

(Mousseline de saumon)

Для 6 человек: 700 г лосося (семги, горбуши, кеты) – 0,5 стакана воды, – 0,5 стакана сухого белого вина – 1 луковица 1 корешок сельдерея – 1 лавровый лист – 2 чайные ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 250 г сливочного

масла – 4 ст. ложки пшеничной муки – 1,25 стакана молока – 2 ст. ложки сухого красного вина – 4 ст. ложки сметаны.

Рыбу положить в кастрюлю с овощами, лавровым листом, солью и перцем, залить водой и белым сухим вином, довести до кипения и варить на слабом огне 30 *мин.* Остудить рыбу в бульоне. Вынуть из бульона, снять кожу, извлечь кости, размять.

Растопить 4 ст. ложки сливочного масла в сотейнике и обжарить в нем муку. Добавить тоненькой струйкой молоко и размешивать до тех пор, пока не закипит. Прокипятить в течение 5 *мин.* Охладить.

Остаток сливочного масла растереть, положить размятую рыбу и растрать до образования однородной массы. Добавить красное вино, сметану и охлажденный белый молочный соус. Взбить до образования пены. Посолить по вкусу. Вылить в литровую форму и поставить в холодильник, чтобы мусс застыл.

156. Холодный лосось с зеленым маслом

(Saumon au beurre vert)

Для 6–8 человек: 2 стакана виды – 1 стакан сухого белого вина – 1 стакан мелко нарезанного репчатого лука – 1 корешок сельдерея – 1 лавровый лист – 2 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1,5 кг лосося (семги, горбуши или кеты) – 1 стакан мелко нарезанного шпината или щавеля – 0,5 стакана мелко нарезанной зелени петрушки – 1 чайная ложка мелко нарезанной зелени кервеля – 1 чайная ложка мелко нарезанной зелени базилика – 200 г сливочного масла – 2 ст. ложки анчоусной массы (см. рецепт 44) – 1 чайная ложка готовой горчицы – 1 раздавленный зубчик чеснока.

В воду с вином положить лук, сельдерей, лавровый лист, соль и перец, довести до кипения, убавить огонь и варить 30 *мин.* Осторожно опустить в кипяток рыбу и варить на слабом огне 40 *мин.* Остудить рыбу в бульоне. Вынуть на блюдо и заморозить,

Залить кипятком на 5 *мин* щавель или шпинат, зелень петрушки, кервель, базилик. Слить воду, отжать зелень, протереть через сито. Растереть разогретое сливочное масло и добавить в него протертую зелень, анчоусную массу, горчицу и чеснок. Залить рыбу зеленым маслом и поставить в холодильник.

157. Судак со щавелем

(Colin à l'oseille)

Для 4 человек: кусок судака весом 500–600 г – 0,5 л отвара (см. рецепт 138) – 500 г щавеля – 2 яичных желтка – 1 чайная ложка готовой горчицы – 2–3 веточки эстрагона – 0,4 лимона, порезанного кружочками.

Щавель перебрать и оборвать черенки. Положить щавель в сотейник (отложив несколько листиков), влить минимальное количество воды и тушить в течение 10–15 *мин* на слабом огне. Протереть сквозь сито, смешать с яичными желтками и горчицей.

Мелко порубить отложенный щавель. Положить его в протертый щавель. Посолить по вкусу.

Судака куском припустить в отваре. Выложить на блюдо шоре из щавеля и сверху положить рыбу. Украсить лимоном и веточками эстрагона. Подавать в горячем или холодном виде.

158. Сельдь, запеченная в духовке

(Harengs au four)

Очищенную и выпотрошенную свежую сельдь нафаршировать картофельным пюре, в которое предварительно положить щепотку свежемолотого черного перца и мускатного ореха. Завернуть каждую тушку рыбы в лист смазанного маслом пергамента, положить на решетку и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 190–200 °С) духовку или электрогрилл на 10–12 *мин.*

159. Угорь с зеленым соусом

(Anguille sauce verte)

Для 6–8 человек: 1 кг угря – 1,5 чайные ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 3 ст. ложки сливочного масла – 0,5 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 1,5 стакана мелко нарезанного шпината или щавеля – 4 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки – по 0,25 чайной ложки мелко нарезанной зелени чабера и кервеля – 2 стакана сухого белого вина – 3 яичных желтка – 3 ст. ложки сметаны.

Снять с угря кожу, разрезать на куски по 4 *см* и натереть солью и перцем. Растопить на сковороде сливочное масло и

слегка обжарить в нем лук и рыбу. Добавить шпинат или щавель, петрушку, остальную зелень и вино. Держать сковороду на среднем огне неплотно закрытой 15 *мин.*

Взбить яичные желтки и сметану и тоненькой струйкой добавить туда немного горячей жидкости из сковороды, непрерывно размешивая, чтобы желтки не свернулись. Вылить смесь в сковороду и размешивать до загустения, не давая закипать. Посолить по вкусу. Подавать рыбу к столу в горячем или замороженном виде.

160. Угорь

(Catigau d' anguilles)

Для 4–6 человек: 4 ст. ложки оливкового (или другого рафинированного растительного) масла – 4–6 тонких ломтиков свиного сала – 500 г порезанного кольцами репчатого лука – 500 г порезанного кружочками лука-порея (белая часть) – 500 г порезанных ломтиками помидоров – 3–4 раздавленных зубчика чеснока – 1 лавровый лист – 1,5 чайные ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого душистого перца – щепотка шафрана – 700–900 г порезанного кружочками сырого картофеля – 1 угорь весом 600–800 г – 2–3 стакана белого мясного бульона или воды.

Налить в сковороду оливковое масло, положить ломтики свиного сала и слегка обжарить. Добавить репчатый лук и лук-порей и слегка обжарить. Положить помидоры, чеснок, лавровый лист, соль, перец и шафран. Сверху наложить слой картофеля, затем угря, нарезанного толстыми кольцами. Залить белым мясным бульоном, чтобы он закрывал картофель и часть рыбы. Поставить на сильный огонь на 20 *мин.* Перед подачей к столу посыпать душистым перцем прямо из мельницы. Бульон из сковороды разлить по тарелкам с положенными туда кусочками белого хлеба. Угря и овощи выложить на отдельную тарелку.

Если угорь подается без кожи, то перед приготовлением положить угря, нарезанного кольцами, в холодную поду, поставить на огонь и как только вода закипит – вынуть. Кожа отделится очень легко.

161. Щука паровая

(Brochet au beurre blanc)

Для 4–6 человек: 1 щука весом 800–1200 г, очищенная, выпотрошенная и разделанная на куски – 2–2,5 стакана отвару (см. рецепт 138) – 0,75 стакана сухого белого вина – 6 ст. ложек мелко нарубленного сладкого репчатого лука – 150 г сливочного масла – 2 ст. ложки 20 %-ных сливок

Куски рыбы положить в холодный отвар, чтобы они были закрыты им наполовину, довести до кипения и варить на слабом огне 20 *мин.*

Одновременно, пока варится рыба, приготовить соус. Для этого поставить в сотейнике на слабый огонь вино, 3 ст. ложки отвара, в котором припускается рыба, лук и варить все до тех пор, пока жидкость не выварится до 0,2 первоначального объема. Затем маленькими порциями добавить, непрерывно размешивая, предварительно размятое вилкой сливочное масло и сливки. При этом надо следить, чтобы соус не закипал (лучше всего сливочное масло и сливки добавлять в вываренное вино на водяной бане). Взбивать до тех пор, пока масло не поднимется и не образуется пена. Посолить по вкусу.

Рыбу выложить на блюдо, залить соусом и сразу подавать к столу с отварным картофелем. Если к щуке подается белое сухое вино, го оно должно быть того же сорта, что и вино, на котором готовился соус.

162. Карп (или сазан) со щавелем

(Carpe à l'oseille)

Для 6 человек: карп (или сазан) весом 1,5 кг – 2 чайные ложки соли – 2 горошины черного перца – 2 кг щавеля – 6 сваренных вкрутую яиц – 5 ст. ложек мелко нарубленного репчатого лука – 2 ст. ложки чабера – 1 лавровый лист – 60 г сливочного масла.

Карпа очистить, выпотрошить, натереть солью, положить целиком на сковороду, влить 1 стакан воды, добавить лук, перец горошком, чабер, лавровый лист и 1 чайную ложку соли, закрыть крышкой и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 190–200 °С) духовку на 30–40 *мин.* Не забыть перевернуть рыбу 1–3 раза.

Щавель перебрать и оборвать черенки. Тщательно вымыть щавель, залить минимальным количеством воды и тушить 20–25 *мин* на слабом огне. Откинуть на сито, посолить по вкусу (при размешивании не превращать в пюре), предварительно смешав со сливочным маслом. Готовый карп выложить на блюдо, украсить с одной стороны щавелем, а с другой стороны положить

разрезанные на половинки яйца.

163. Речная рыба по-матросски (как ее готовят на Сене)

(Matelote comme on le prepare sur les rives de la Seine)

Для 4-х человек: 1 карп (или сазан) весом 400–500 г – 1 угорь весом 300–500 г (1 линь весом 300–600 г) – 20–25 мелких головок лука-саженца – 0,5 стакана пшеничной муки – 0,5 стакана воды или рыбного бульона – 2 стакана сухого красного вина – 1 веточка чабера – 1 лавровый лист – 1 веточка, петрушки – 1 зубчик чеснока – чабер, лавровый лист, петрушку и чеснок связать в один букетик – 2–3 ст. ложки коньяку – 4–6 лепешек или кусков подсушенного белого хлеба – 1 сваренное вкрутую яйцо.

Линя, карпа (или сазана) очистить от чешуи, выпотрошить, удалить головы и плавники и порезать рыбу на куски толщиной 2–3 *см.* Угря выпотрошить, удалить голову, снять кожу (можно и не снимать) и порезать рыбу на куски толщиной 2–3 *см.* Всю рыбу обвалять в муке.

Мелкие головки лука обжарить в большой сковороде на сливочном масле, убавить огонь до слабого и добавить в сковороду 1 ст. ложку муки. Обжаривать еще 1 *мин.* Влить немного воды, размешать, чтобы не было комочков. Влить сухое красное вино, положить связанные букетиком душистые травы. Сделать сильный огонь. Как только лук будет наполовину готов, положить рыбу. Через 5 *мин* влить коньяк и зажечь (см. стр. 7). После того как коньяк выгорит, держать рыбу на огне еще 20 *мин.* Подавать на пшеничных лепешках или ломтиках белого подсушенного хлеба, положив сверху по четвертинке яйца. Подливка по консистенции должна напоминать сливки.

164. Молоки в белом вине

(Laltances au vin blanc)

Для 4 человек: 500 г свежих молок – 1 чайная ложна соли – 2 порезанных ломтиками помидора – 1 чайная ложка натертой лимонной цедры – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 0,25 стакана сухого белого вина – 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки – 4 ст. ложки сливочного масла – 0,1 стакана хлебных пшеничных крошек.

Молоки из свежей рыбы промыть и уложить в смазанную сливочным маслом форму, положить сверху ломтики помидоров, лимонную цедру, соль, перец, петрушку и сливочное масло, залить белым вином, посыпать сверху хлебными пшеничными крошками, закрыть крышкой и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 10 *мин.* Подавать к столу в горячем или холодном виде и для бутербродов.

165. Суфле из креветок

(Soufflè aux crevettes)

Для 4–6 человек: 1,5 стакана воды – 2 чайные ложки соли – 1 луковица – 300 г очищенных и вымытых свежих креветок – 3 ст. ложки сливочного масла – 3 ст. ложки пшеничной муки – 0,5 стакана, сухого белого вина – 0,5 стакана 20 %-ных сливок – 0,5 чайной ложки сухой горчицы – 0,25 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 4 яйца, разделенных на желтки и белки.

В воду положить 1 чайную ложку соли, довести до кипения. Убавить огонь до слабого, положить креветки и варить 5 *мин.* Воду слить, процедить и оставить 0,25 стакана бульона. Креветки крупно порезать.

Сливочное масло растопить и обжарить в нем муку. Влить туда 0,25 стакана оставленного бульона, вино и сливки и, размешивая, довести до кипения. Развести горчицу и положить ее вместе с оставшейся солью и перцем в соус. Кипятить 5 *мин.* Взбить яичные желтки и тоненькой струйкой влить в них 1 половник горячего соуса, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания, и вылить все в соус. Положить туда же креветки. Поставить в холодильник на 10 *мин.*

Взбить яичные белки до образования пышной, но не сухой пены, и осторожно тоненькой струйкой влить в соус с креветками. Переложить в смазанную маслом форму (на *1,5 кг)* и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 190 °С) духовку на 35 *мин* или оставить там до тех пор, пока на суфле не появится коричневая корочка. К столу подавать сразу.

166. Креветки, запеченные в соусе

(Crevettes à la crème)

Для 6–8 человек: 700 г свежих креветок (не чищенных) – 3 ст. ложки сливочного масла – 1,25 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 ст. ложки коньяку – 0,25 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 1 ст. ложка томатной пасты – 0,75 стакана сухого белого вина – 1 лавровый лист – 0,1 чайной ложки чабера – 0,3 стакана 20 %-ных сливок.

Первый способ

Креветки очистить и промыть. Сливочное масло растопить на сковороде и обжаривать в нем креветки с каждой стороны в течение 1 *мин.* Посыпать креветки солью и перцем, облить коньяком и зажечь (см. стр. 7). Когда пламя погаснет, положить лук, томатную пасту, лавровый лист, чабер и залить все сухим белым вином. Дать прокипеть на слабом огне 5 *мин.* Добавить сливки и держать на огне 1 *мин.* Вынуть креветки на подогретое блюдо. Соус держать на сильном огне еще 1 *мин,* процедить и залить им креветки.

Второй способ (креветки в розеточках)

Фарфоровые розеточки смазать сливочным маслом и в каждую положить но 2 ст. ложки очищенных, промытых и порезанных креветок. Залить креветки в розетках 20 %-ными сливками, чтобы креветки закрывались полностью, посыпать каждую розетку хлебными пшеничными крошками, сверху положить по кусочку (0,1 чайной ложки) сливочного масла и поставить розетки в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 6–7 *мин* или оставить там до тех пор, пока они не окрасятся в золотистый цвет.

167. Морские гребешки, запеченные в томатном соусе

(Coquilles saint – jacques aux tomates)

Для 8 человек: 1 кг морских гребешков – 0,5 стакана воды – 1 стакан сухого белого вина – 1 луковица – 1 лавровый лист – 2 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 6 ст. ложек сливочного масла – 250 г мелко нарезанных свежих грибов (лучше белых или шампиньонов) – 2 ст. ложки пшеничной муки – 2 ст. ложки томатной пасты – 4 ст. ложки сметаны – 4 ст. ложки панировочных сухарей.

Гребешки тщательно вымыть, положить в кастрюлю вместе с луком, лавровым листом, солью, перцем, залить водой и белым сухим вином, довести до кипения и варить на слабом огне 6 *мин.* Гребешки вынуть. Бульон процедить. Порезать крупные гребешки.

3 ст. ложки сливочного масла растопить в сотейнике и

обжарить в нем грибы в течение 5 *мин.* Смешать грибы с гребешками. Добавить в сотейник еще 2 ст. ложки сливочного масла и обжарить в нем муку. Тоненькой струйкой влить в сотейник бульон из гребешков, непрерывно размешивая. Довести до кипения. Положить томатную пасту и варить на слабом огне 5 *мин.* Положить сметану, гребешки и грибы. Посолить по вкусу. Разложить смесь в 8 формочек, посыпать панировочными сухарями, положить сверху кусочки оставшегося сливочного масла и поставить в предварительно нагретую до 220 ˚С духовку на 10 *мин* или оставить там до тех пор, пока не подрумянятся.

168. Морские гребешки фри (панированные в муке)

(Coquilles saint-jacques meunière)

Для 4-х человек: 700 г морских гребешков – 1 стакан молока – 0,75 стакана пшеничной муки – 0,25 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 1,5 чайной ложки соли – 100 г оливкового масла-1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки – 2 чайные ложки мелко нарезанной зелени чабера – 1 лимон, нарезанный дольками.

Гребешки порезать пополам и вдоль и тщательно промыть. Положить на 5 *мин* в молоко. Вынуть. Муку смешать с перцем и солью и обвалять в ней гребешки.

6 ст. ложек оливкового масла разогреть на сковороде и обжарить в нем гребешки, пока гребешки не окрасятся в светло-коричневый цвет. Выложить гребешки на блюдо.

Оставшееся масло вылить на сковороду и держать сковороду на огне до тех пор, пока масло слегка не потемнеет. Полить маслом гребешки, посыпать петрушкой и чабером. К столу подавать с нарезанным дольками лимоном или под майонезом. Однако гребешки имеют очень тонкий и приятный вкус и не нуждаются в приправах.

169. Морские гребешки фри в маринаде

(Coquilles saint-jacques mevnière)

Для 4 человек: 700 г гребешков – 0,5 стакана оливкового или другого растительного масла – 0,5 стакана сухого вермута – 2 зубчика чеснока, мелко порезанных или раздавленных – 2 ст. ложки

мелко нарезанной зелени петрушки – 0,75 чайной ложки соли.

Гребешки нарезать полосками шириной 0,5 *см.* Вымыть. Оливковое масло, вермут, чеснок, петрушку соединить вместе и в маринад положить гребешки на 4 *ч* или на ночь. Выложить гребешки и маринад на противень и поставить в верхнюю часть духовки, включив только верхний обогрев. Вынимать, когда гребешки окрасятся в золотистый цвет. Подавать как второе блюдо или как закуску.

МЯСО

ГОВЯДИНА

170. Бифштекс с перцем

(Steak au poivre)

Для 2 человек: 2 куска утолщенной части филейной говяжьей вырезки толщиной 5 см – 3 ст. ложки крупномолотого черного перца – 2 чайные ложки соли – 2 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла – 4 ст. ложки сливочного масла – 0,25 стакана десертного вина типа Марсала – 1 ст. ложка концентрированного мясного бульона (см. рецепт 2) – 2 ст. ложки коньяку.

Срезать с мяса весь жир, натереть мясо перцем и солью. В тяжелой чугунной сковороде разогреть растительное и сливочное масло и на сильном огне обжарить мясо с обеих сторон. Убавить огонь до среднего и жарить с каждой стороны еще по 5 *мин* или до желаемой степени прожаривания. Готовое мясо положить на горячую тарелку.

Вылить в сковороду, в которой жарилось мясо, вино, коньяк и мясной концентрированный бульон и на сильном огне довести до кипения. Размешать полученный сок и вылить на мясо.

Бифштекс можно приготовить несколько иначе. Размолотый черный перец заранее настоять в сухом вине или спирте, которым затем полить мясо. В этом случае бифштекс будет меньше наперчен, а частички перца не будут хрустеть на зубах.

171. Филе миньон с грибами

(Filet mignon aux champignons)

Для в человек: 1 кг мелко нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов) – 6 ст. ложек сливочного масла – 2 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 ст. ложки пшеничной муки – 0,5 стакана сметаны – 6 кусков филейной вырезки толщиной 2 см – 4 ст. ложки сухого белого вина.

Грибы обжаривать в 3 ст. ложках сливочного масла в течение 5 *мин.* Посыпать 1 чайной ложкой соли, 0,25 чайной ложки перца и мукой. Довести муку до коричневого цвета, добавить сметану и перемешать. Вскипятить, убавить огонь и держать на слабом огне

еще 5 *мин.* Мясо натереть остальной солью и перцем, растопить на отдельной сковороде сливочное масло и обжаривать в нем на сильном огне куски мяса в течение 3 *мин.* Добавить сухое белое вино. Довести до кипения и держать еще 1–2 *мин.* Подавать на блюде, в центре которого положить грибы, а вокруг разместить куски мяса.

172. Говяжье филе на сковороде

(Filet de boeuf poêle)

Для 5–6 человек: 1000–1250 г филейной вырезки (одним куском) – 1 ст. ложка оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла – 1 нарезанная кружочками морковь – 1,5 стакана нарезанного кольцами репчатого лука – 1 стакан красного соуса (см. рецепт 5) – 0,3 стакана полусухого вина – 1 чайная ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца.

Мясо натереть солью и перцем, полить растительным маслом и положить в жаровню вместе с луком и морковью. Жаровню поставить на сильный огонь, пока мясо слегка не обжарится. Добавить красный соус и вино. Накрыть крышкой и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку (учесть, что 15 *мин* идет на неполное прожаривание 500 *г* мяса). Выложить мясо на блюдо, не давая ему остыть. Сок остудить, снять жир, подогреть и полить им мясо. Посолить по вкусу. Подавать к столу с картофелем или овощами.

173. Филе в духовке

(Aloyau braisè)

Для 1 кг филейной вырезки: 100 г свиного сала – 0,25 стакана коньяку – соль и перец по вкусу – 100–150 г сливочного масла – несколько маленьких луковиц или 22 зубчика лука-шалот («сорокозубки») – 2 стакана белого сухого вина – зелень петрушки – сушеный или зеленый тимьян (можно заменить сельдереем) – лавровый лист.

Кусок филейной вырезки нашпиговать толстыми ломтиками сала, предварительно приправленного пряностями и вымоченного в течение 1 ч в коньяке (надрезы в мясе при шпиговании следует

делать вдоль мясных волокон). Перевязать бечевкой, натереть солью и перцем. Положить на сковороду или в жаровню вместе с луком, зеленью петрушки, зеленью тимьяна и лавровым листом. Залить сухим белым вином с водой или бульоном и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку, не закрывая крышкой. Готовое мясо вынуть. 2 ст. ложки коньяку подогреть, полить им мясо и зажечь. Когда коньяк выгорит, подавать мясо к столу с жареным или отварным картофелем, с картофельным пюре, цикорием, кислой капустой, брюссельской капустой, рисом, ранними овощами или с томатной пастой. Филейную вырезку иногда, перед тем как жарить, выдерживают в маринаде.

174. Говядина по-шарантски

(Contre-filet charantais)

Для 4 человек: кусок мяса (лучше филейной вырезки или от толстого края) весом 500–600 г – 1 стакан оливкового (кукурузного или другого растительного) масла – 0,5 стакана 3 %-ного винного уксуса – 2 мелко нарезанные луковицы – 4 почки гвоздики – щепотка мускатного ореха – 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки – 1 лавровый лист – 25 г свиного сала, нарезанного тонкими ломтиками – 100 г сливочного масла – 0,5 стакана сухого белого вина – 1 мелко нарезанная головка лука-шалот (белая часть) – 0,5 стакана 10 %-ных сливок – 1 веточка эстрагона – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени тимьяна (можно заменить сельдереем) – 1,5 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца.

Мясо целым куском положить на ночь в маринад из уксуса и оливкового масла с луком, гвоздикой, мускатным орехом, петрушкой, тимьяном и лавровым листом. Выдержанное в маринаде мясо натереть солью и перцем, обложить ломтиками свиного сала, обвязать ниткой, поместить на противень с растопленным сливочным маслом и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200–210 °С) духовку на 30 *мин* или оставить там до тех пор, пока мясо не зажарится снаружи, но внутри будет еще красным. Часто поливать маринадом, чтобы мясо не засыхало.

В противень с соком, оставшимся после жаренья, добавить сухое белое вино, лук-шалот и перец. Довести до кипения. Размешать. Охладить в течение 10 *мин.* Добавить сливки и 1 ст. ложку сливочного масла. Посыпать эстрагоном и посолить по

вкусу. Говядину куском положить на блюдо, полить соусом и подавать с грибами, поджаренными в масло.

175. Антрекот по-бретонски

(Enlrecêle a la bretonne)

Для 4 человек: кусок мяса от говяжьего толстого края весом 500–600 г – 1 ст. ложка оливкового (кукурузного или другого растительного) масла – 50–60 г сливочного масла – 0,25 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки – 1,5 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца.

Мясо слегка отбить, натереть солью и перцем, полить оливковым маслом и оставить на полчаса на блюде. Положить на сковороду или в жаровню с сильно разогретым сливочным маслом и поджарить с обеих сторон до образования поджаристой корочки, но чтобы внутри антрекот оставался слегка сырым.

Одновременно смешать сливочное масло с луком, петрушкой и щепоткой перца. Размазать полученное зеленое масло по дну глубокого блюда, положить в него антрекот, накрыть тарелкой и поставить блюдо на водяную баню на 5–7 *мин.* Полить мясным соком из сковороды и подавать с картофельным пюре.

176. Говядина по-бургундски

(Boeuf bourguignon)

Для 5–6 человек: 1 кг мяса (огузок) – 1 стакан мелко нарезанного репчатого лука – 1 стакан мелко нарезанной моркови – 200 г свежих грибов – 2 головки (белая часть) лука-шалот – 1 зубчик чеснока – 2 ломтика (50 г) свиного сала – 1,5 стакана красного сухого вина – 0,3 стакана коньяку – 2 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла – 2 чайные ложки соли – 0,25 чайной ложки молотого черного перца.

Мясо разрезать на куски и натереть солью и перцем. Налить в кастрюлю оливковое масло и положить половину порции сала. Положить морковь, а сверху – слой мяса. На мясо положить слой репчатого лука, лука-шалот и грибы. Посыпать солью и перцем. Затем положить второй слой мяса, на него – второй слой лука и

грибов и, наконец, – третий слой мяса. Мясо накрыть тонкими ломтиками сала. Полить вином, коньяком и посыпать перцем. Поставить в предварительно хорошо нагретую духовку (до 200 °С) на 30–40 *мин* или оставить там до тех пор, пока мясо не станет мягким.

177. Говядина тушеная

(Boeuf à la mode)

Для 5–6 человек: 750 г говядины от задней ноги – 100 г нарезанного тонкими ломтиками свиного сала – 50 г свиного сала с кожей – 250 г телятины (от окорока) – 1 стакан сухого белого вина – 1 ст. ложка водки или коньяку – 2 стакана нарезанной кружочками моркови – 0,5 стакана нарезанного кольцами репчатого лука, – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки – 0,5 ст. ложки мелко нарезанной зелени тимьяна (если есть) – 1 лавровый лист – 1,5 чайной ложки соли.

Дно жаровни выложить тонкими ломтиками свиного сала и свиного сала с кожей. Положить сверху лук и морковь. Говяжье мясо нашпиговать свиным салом, слегка обжарить на сковороде, поместить вместе с телятиной в жаровню. Полить вином, водкой или коньяком и, если есть, небольшим количеством коричневого мясного бульона или концентрированного мясного бульона; положить соль, перец, зелень петрушки, тимьян и лавровый лист.

Закрыть жаровню крышкой и поставить на средний огонь на 10–15 *мин.*

Затем поместить жаровню в предварительно средне нагретую (до 150 °С) духовку и тушить мясо около 4 *ч* (через 2 *ч* надо часто поливать мясо образующимся соком).

За полчаса до того, как вынимать жаровню из духовки, снять с жаровни крышку и подрумянить мясо, часто поливая соком.

Тушеная говядина будет еще лучше, если ее подавать в холодном или подогретом виде.

178. Говядина тушеная по-провансальски

(Daube provençale)

Для 5–6 человек: 1 кг мяса от задней ноги – 150 г свиного сала – 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки – 3 зубчика

чеснока – 2 стакана сухого белого вина – 0,5 стакана коньяку – 1 стакан растительного рафинированного масла – соль и перец по вкусу – 1 кусок (50 г) свинины с кожей – 2 моркови – 1 большая луковица – 200 г нарезанных грибов – 200 г нарезанных ломтиками помидоров – черные маслины (по желанию) – зелень тимьяна или сельдерея – 1 лавровый лист – 2 ст. ложки концентрированного мясного бульона – мука и вода для изготовления жгута мягкого теста.

Мясо разрезать на квадратные куски размером приблизительно 6 *см* и нашпиговать эти куски свиным салом, обваленным в мелко нарезанной зелени петрушки и растолченном чесноке. Положить на несколько часов в маринад из белого сухого вина, коньяка и растительного масла.

Положить на дно кастрюли хорошо вымытый кусок свинины с кожей. Добавить морковь, нарезанную ломтиками.

Положить куски говядины вперемежку с луком, нарезанным кольцами, грибами, помидорами (без кожицы) и черными маслинами (без косточек).

Посыпать оставшейся зеленью петрушки, тимьяном и положить лавровый лист.

Вылить в кастрюлю маринад, 2 стакана воды, концентрированный мясной бульон.

Закрыть крышкой, замазать края крышки тестом и держать в печи или предварительно средне нагретой (до 120–130 °С) духовке 6–8 *ч.*

179. Карбонад по-фламандски

(Carbonade à la flamande)

Для 5–6 человек: 700 г говядины от нижнего края, разрезанной на куски толщиной в палец – 2 ст. ложки сливочного масла (или животный жир) – 4–5 мелко нарезанных головок репчатого лука – несколько ломтиков хлеба – 1 ст. ложка готовой горчицы – 1 стакан пива или белого вина – щепотка сушеного тимьяна – 1 лавровый лист – 1,5 чайной ложки соли – 0,5 чайной ложки черного молотого перца – 2 куска сахару по желанию.

Сливочное масло (или сало) растопить в широкой кастрюле и слегка обжарить в нем лук. Положить мясо и подрумянить с обеих сторон. Слегка посолить и поперчить. Сверху положить толстые ломтики хлеба с обрезанными корками, смазав их предварительно толстым слоем горчицы. Залить водой пополам с пивом (по желанию пиво можно заменить белым вином, но это

будет отступлением от фламандского рецепта). Добавить тимьян и лавровый лист. Нагреть до кипения, накрыть крышкой и тушить на слабом огне в течение 2 *ч.* За 15 *мин* до готовности можно добавить 2 куска сахару.

180. Рулеты из говядины, фаршированные свининой

(Paupiettes de boeuf)

Для 6 человек: 1,5 кг мякоти задней ноги – 0,5 кг свиного фарша – 2 ст. ложки красного сладкого вина – 2,5 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 3 ст. ложки сливочного масла – 2 головки мелко нарезанного лука – 1 зубчик нарезанного чеснока – 1 морковь, нарезанная тонкими ломтиками – 0,25 чайной ложки сушеного чабера – 1 лавровый лист – 1 ст. ложка пшеничной луки – 1 стакан сухого красного вина.

Мясо разрезать на 12 кусков толщиной 1 *см,* отбить, чтобы куски получились как можно тоньше. Смешать свиной фарш со сладким вином и распределить ровным слоем по всем кускам мяса. Каждый кусок свернуть в рулет и тщательно затянуть ниткой. Посыпать солью и перцем, слегка обжарить на сковороде в 1,5 ст. ложках разогретого сливочного масла.

Оставшееся масло растопить в кастрюле, положить в нее лук, чеснок, морковь, чабер и лавровый лист. Положить сверху рулеты, посыпать мукой. Сухое вино вылить на сковороду, на которой обжаривались рулеты, и довести до кипения. Размешать соус и полить им рулеты. Закрыть кастрюлю крышкой и держать на слабом огне 1,5 *ч,* часто переворачивая рулеты. Подавать к столу вместе с приправами.

ТЕЛЯТИНА

181. Отварная телятина

(Ris de veau)

Для 6 человек: 6 кусков телятины (1 кг от передней ноги или шеи) – 3–3,5 стакана воды – 1 ст. ложка соли – 1 ст. ложка 3 %-ного винного уксуса.

Мясо промыть и оставить в холодной воде на 1 *ч.* Воду слить. Положить мясо в кастрюлю. Влить 3 стакана воды и уксус; посолить и довести до кипения. Варить на слабом огне 10 *мин.* Слить воду. Залить свежей холодной водой и дать остыть. Слить воду. Очистить мясо от пленок и сухожилий. Если мясо не подается сразу к столу, поставить его в холодильник, так как это мясо быстро портится.

182. Телятина лукулла

(Veau lucullus)

Для 6 человек: 6 кусков телятины отварной (см. рецепт 181) – 6 ст. ложек сливочного масла – 0,25 стакана красного полусладкого вина – 500 г нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов) – 2 чайные ложки концентрированного мясного бульона (см. рецепт 2) – 1 чайная ложка соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 1,5 стакана сметаны.

Разрезать каждый кусок отварной телятины на 4 части и слегка обжарить в жаровне в 4 ст. ложках сливочного масла. Добавить вино и держать на слабом огне до тех пор, пока жидкость не убавится наполовину. Одновременно растопить на другой сковороде оставшееся сливочное масло, обжарить в нем грибы в течение 5 *мин.* Смешать грибы с концентрированным мясным бульоном и сметаной, положить соль и перец по вкусу. Выложить грибы в жаровню с телятиной, накрыть крышкой и поставить в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 20 *мин.* Если соус будет слишком жидким, добавить в него 1 ст. ложку пшеничной муки, разболтанной в небольшом количестве воды.

Подавать с отварным картофелем, картофельным пюре,

отварными овощами или фасолью.

183. Телятина маренго

(Veau marengo)

Для 4–6 человек: 1 кг телятины, разрезанной на 4–6 кусков толщиной 3 см – 3 чайные ложки оливкового (кукурузного или другого растительного) масла – 1 раздавленный зубчик чеснока – 0,5 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 1,5 помидора, очищенного от кожицы и нарезанного кубиками – 1,5 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 ст. ложки пшеничной муки – 1 стакан крепкого куриного бульона – 0,75 стакана сухого белого вина – 2 ст. ложки сливочного масла – 250 г нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов).

Телятину обжарить в оливковом масле в жаровне или на противне. Добавить чеснок, лук и помидоры; посолить и поперчить. Посыпать телятину мукой и держать на огне до тех пор, пока мука не потемнеет. Помешивая, влить бульон в вино. Держать на огне до тех пор, пока подливка не станет однородной по консистенции. Накрыть крышкой и держать на слабом огне еще 1 *ч.* Растопить сливочное масло, добавить его к мясу и держать мясо на огне еще 15 *мин.*

184. Телятина с грибами

(Escalope de veau aux champignons)

Для 6 человек: 6 кусков телятины отварной (см. рецепт 181) – 0,25 стакана пшеничной муки – 3 ст. ложки сливочного масла – 2 ст. ложки коньяку – 250 г нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов) – 1 чайная ложка соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – щепотка мускатного ореха – 0,3 стакана красного полусладкого вина – 0,6 стакана 20 %-ных сливок.

Куски отварной телятины обвалять в муке и слегка обжарить на сливочном масле. Подогреть коньяк, полить им телятину и зажечь. Когда пламя погаснет, добавить грибы, соль, мускатный орех. Держать 5 *мин* на слабом огне. Влить вино, довести до кипения и держать на огне еще 5 *мин.* Добавить, помешивая, сливки и держать на огне, не доводя до кипения, еще 10–12 *мин*

до полного размягчения грибов. Посолить и подавать к столу с отварным картофелем.

185. Котлеты софи из телятины

(Escalope de veau Sophie)

Для 4 человек: 4 телячьих котлеты толщиной 1,5–2 см – 4 тонких ломтика ветчины – 2 ст. ложки сливочного масла – 2 сваренных вкрутую яйца – 1 ст. ложка лимонного сока – 0,25 стакана 20 %-ных сливок – перец и соль по вкусу.

Телячьи котлеты отбить до возможно меньшей толщины, посыпать перцем, солью и полить лимонным соком. На каждую котлету положить ломтик ветчины и половинку яйца. Свернуть котлеты рулетами и завязать нитками.

Жарить на сливочном масле в жаровне или глубокой сковороде 10 *мин.* Добавить сливки, закрыть крышкой, довести до кипения и держать на огне еще 5–7 *мин.*

186. Котлеты на телятины со сметаной

(Escalope de veau à la crème)

Для 6 человек: 12 кусков телятины (1 кг телячьих котлет, корейки или грудинки) – 1,25 чайной ложки, соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 0,25 стакана пшеничной муки – 4 ст. ложки сливочного масла – 0,5 стакана сметаны – 2 ст. ложки лимонного сока.

Куски телятины обвалять в муке, смешанной с солью и перцем. Растопить на сковороде сливочное масло и обжаривать на слабом огне мясо с обеих сторон до тех пор, пока оно не станет мягким (но не доводить его до коричневого цвета). Вынуть мясо на подогретое блюдо.

В сковороду влить сметану и лимонный сок, перемешать их с оставшимся соком и держать на сильном огне 3 *мин.* Полученным соусом полить мясо.

187. Телятина с белым вином

(Ragoût de veau)

Для 4–6 человек: 1 кг телятины (грудинки или корейки) – 1 стакан сухого белого вина – 0,5 стакана нарезанного кольцами репчатого лука – 2–3 нарезанные кружочками моркови средней величины – 100 г сливочного масла – 1 ст. ложка пшеничной муки – 1 яичный желток (по желанию) – 150–200 г грибов (лучше белых или шампиньонов) – 12 маленьких белых луковиц – 1 лимон – 1 чайная ложка соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 ст. ложка мелкорубленой зелени петрушки – 0,5 ст. ложки мелкорубленой зелени тимьяна (если есть) – 1 лавровый лист – цедра лимона.

Телятину разрезать на 4–6 равных кусков, положить их в кастрюлю и залить холодной водой (но не надо лить ее слишком много). Добавить сухого белого вина (впрочем, можно вообще заливать только белое вино, без воды). Положить морковь, лук, зелень петрушки, тимьян, лавровый лист, соль и перец. Довести до кипения, постоянно снимая пену.

Варить на слабом огне до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Добавить яичный желток, сок и натертую на терке цедру лимона.

По вкусу можно добавить в соус предварительно обжаренные в сливочном масле грибы и маленькие луковицы.

БАРАНИНА И СВИНИНА

188. Баранина жареная

(Gigot braisè)

Для 6–8 человек: 1,5–2 кг задней ножки баранины (желательно молодой) – 3 ст. ложки сливочного масла – 16 маленьких белых луковиц – 4 моркови, разрезанные вдоль на 4 части – 2 раздавленных зубчика чеснока – 0,25 чайной ложки сушеного чабера – 2,5 чайной ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 0,25 стакана концентрированного мясного бульона – 0,3 стакана вина типа мадера.

Мясо куском обжарить на сливочном масле со всех сторон, положить лук, морковь, чеснок, чабер, соль, перец и держать на среднем огне 10 *мин.* Влить бульон и вино; закрыть крышкой и держать на слабом огне еще 1,25 *ч.* Мясо подавать к столу на подогретом блюде с гарниром из овощей. Оставшуюся в жаровне подливку остудить и сняв жир, подогреть и подать отдельно.

189. Весенний наварен

(Navarin printanier)

Для 4–5 человек: 1,5 кг баранины (лучше от задней ножки или корейки) – 3 ст. ложки сливочного масла – 3 небольшие мелко нарезанные луковицы – 2 ст. ложки пшеничной муки – 2 стакана коричневого мясного бульона (см. рецепт 1) – 1 раздавленный зубчик чеснока – 1 лавровый лист – 0,5 кг картофеля (лучше молодого) – 0,75 кг зеленого горошка – 1 пучок молодой моркови – 2–3 небольшие репы – щепотка черного молотого перца – 1,5 чайной ложки соли.

Мясо разрезать на порции. В глубокую сковороду положить 3 ст. ложки сливочного масла, поставить на огонь. Положить на сковороду мясо. Когда мясо обжарится и станет коричневым, вынуть его и положить на блюдо. В сковороду положить лук и обжарить его, помешивая до тех пор, пока он не окрасится в коричневый цвет. Затем добавить в сковороду коричневый мясной бульон и, продолжая помешивать, варить до тех пор, пока масса не станет однородной. Снова в сковороду положить мясо и

держать его на огне около 1 *ч.* Добавить картофель, морковь, репу. Держать на слабом огне еще 35–40 *мин.* Добавить зеленый горошек. Как только горошек станет мягким, наварен готов. Если соус получился слишком густой, добавить мясного бульона или воды.

190. Баранина по-бордосски

(Gigot à la bordelaise)

Для 6–8 человек: 2 кг бараньего окорока с вынутой берцовой костью – 0,5 кг телятины от задней ножки – 100 г ветчины – 25–30 г анчоусного филе (см. рецепт 44) – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки – 2 зубчика чеснока – 6 головок (белая часть) лука-шалот – 1 головка репчатого лука – 2 моркови – 50 г свиного сала – 1 ст. ложка мелкорубленой зелени тимьяна – 1 лавровый лист – 1 бутылка сухого красного вина.

Нафаршировать баранину тоненькими кусочками ветчины и анчоусным филе, обваленными в зелени петрушки, растолченной вместе с чесноком, луком-шалот. Перевязать баранью ножку бечевкой и обжарить в жаровне в свином сале на слабом огне с луком, морковью и телятиной.

Добавить зелень петрушки, тимьяна и 1 лавровый лист. Влить вино. Закрыть крышкой жаровню и держать на слабом огне еще 1,5 *ч.* Освободить баранью ножку от веревки и выложить вместе с телятиной на подогретое блюдо. Соус слить, охладить и, сняв жир, снова подогреть и полить им мясо. Разрезанное на куски мясо подавать с отварным картофелем, фасолью, отварными овощами, посыпав сверху зеленью петрушки.

191. Окорок свиной жареный

(Jambon braisè)

Для 12–16 человек: свиной окорок весом 5–6 кг – 0,75 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 0,75 стакана мелко нарезанной моркови – 1 лавровый лист – 250 г мелко нарезанных грибов – 1,5 стакана сухого белого вина.

С окорока снять кожу и часть сала, оставив слой его толщиной 1 *см.* Положить в противень или жаровню лук, морковь, лавровый лист, грибы, затем окорок. Полить вином, закрыть

крышкой и поставить в предварительно нагретую до 220 °С духовку на 1 *ч.* Дважды поливать окорок вытопившимся жиром.

Вынуть окорок и положить его на горячее блюдо; подливку остудить и, сняв жир, процедить, подогреть и подавать к столу отдельно. В качестве гарнира можно подать тушеную, свежую или квашеную капусту, картофель отварной, жареный или картофельное пюре, бобы в томате, горошек зеленый, а также свежие овощи.

ЗАЯЦ И КРОЛИК

Из одного зайца можно сделать 2 вкусных блюда: жареного зайца (седло) и паштет. Перед приготовлением снять с зайца шкурку, удалить голову, внутренности. Промыть зайца и расчленить на две части: задние ножки и спинку – для жаренья, а остальное – на паштет (линия деления должна проходить по последнему поясничному позвонку).

192. Паштет из зайца

(Terrine de lièvre)

Для приготовления паштета из 1 зайца: 1,5 стакана сухого красного вина – 0,5 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 2–3 зубчика чеснока – 1 лавровый лист – 1 чайная ложка майорана или чабера – 800–900 г нарезанного кубиками сала шпик – 1 ст. ложка натертой лимонной (апельсиновой) цедры – щепотка мускатного ореха.

Отделенные для приготовления паштета части зайца разрезать на куски и положить в кастрюлю, добавить красное вино, чеснок, лавровый лист, часть майорана или чабера и шпик (отложив несколько тонких ломтиков). Не солить.

Закрыть кастрюлю крышкой и варить мясо на слабом огне в течение примерно 45 *мин.* Остудить, отделить мясо от костей и пропустить его вместо с салом через мясорубку. Добавить еще по вкусу майоран или чабер, растолченный в ступке чеснок, черный перец, соль, немного натертой на терке цедры лимона или апельсина (если необходимо) и мускатный орех.

На дно большой глиняной миски (или двух небольших) положить отложенные тонкие ломтики шпика, выложить на него фарш из заячьего мяса и сала. Сверху накрыть ломтиками шпика и влить примерно половину жидкости, в которой готовился заяц.

Покрыть куском промасленной бумаги, закрыть миску крышкой, поставить ее в кастрюлю с водой и поместить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 150 °С) духовку на 1–2 *ч* в зависимости от того, какого размера миска.

Когда паштет будет готов, остудить его, залить сверху растопленным свиным жиром или сливочным маслом, плотно закрыть фольгой или промасленной бумагой и поставить в погреб или холодильник.

Паштет можно подавать либо на закуску с кусочками поджаренного хлеба, либо как основное блюдо с печеным картофелем и различными салатами.

193. Жареный заяц (седло)

(Civet de lièvre braisé)

Для приготовления 1 жареного зайца: 200 г сала шпик, нарезанного тонкими ломтиками – 200 г топленого свиного сала – 1 стакан сухого красного вина – 1 стакан черносмородинового варенья или конфитюра.

Подготовить зайца для жаренья, натереть солью и черным перцем, обложить тонкими ломтиками сала шпик, а затем завернуть в кусок промасленной бумаги. Поместить в жаровню с большим количеством растопленного свиного сала и поставить жаровню на 20 *мин* в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку.

Тем временем оставшуюся жидкость, в которой варились куски зайца для паштета, процедить в неглубокую кастрюлю и кипятить до тех пор, пока количество жидкости но уменьшится на две трети.

Вынуть жаровню из духовки. Разрезать зайца на тонкие длинные куски и положить их в вываренный бульон. Оставшийся в жаровне сок остудить, снять жир и влить в него красного вина и воды. Поставить сок на огонь на 1–2 *мин* и вылить его в вываренный бульон, в котором лежат куски зайца. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить на слабый огонь на 15 *мин.* Подавать к столу с пюре из каштанов и вареньем из черной смородины.

> П р и м е ч а н и е. Некоторые любители предпочитают перед приготовлением седла выдерживать мясо старого зайца в маринаде 24 ч, а молодого – 12 *ч.* Для приготовления маринада взять 1 стакан 3 %-ного винного уксуса, 1 стакан сухого белого вина, 1 ст. ложку сахару, а также специи и коренья; отварить все в течение 15 *мин,* остудить и залить маринадом седло.

194. Заяц с чесночным соусом

(Aillade de levraut)

Для приготовления 1 молодого зайца: 200–250 г сала шпик – 50–60 г чеснока – 50–60 г мелкого лука – печень и кровь зайца – 0,5 стакана 3 %-ного винного уксуса – 1 чайная ложка соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – щепотка мускатного ореха – щепотка чабера или майорана – 1 стакан сухого красного вина.

Сало шпик, лук, чеснок и печень зайца мелко нарезать и положить в керамическую или глиняную посуду. Добавить уксус, кровь зайца, соль, черный перец, мускатный орех, чабер или майоран. Поставить на слабый огонь и варить 2 *ч.* Следить, чтобы не пригорало. Если необходимо, добавить немного подогретого красного вина или уксуса, с тем, чтобы соус оставался жидким.

Через час после того, как начал вариться соус, поставить жарить зайца, опустив его в жаровню с большим количеством свиного жира и покрыв просаленной бумагой. На приготовление зайца потребуется примерно 1 *ч.* Когда заяц будет готов, выложить в глубокое блюдо чесночный соус и сверху положить зайца.

195. Рагу из зайца по-ландски

(Civet de lièvre landais)

Для приготовления рагу из 1 зайца: 200 г топленого свиною или гусиного жира – 1,5 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 2–3 мелко нарезанных зубчика чеснока – 100–125 г сала шпик или жирной ветчины, нарезанной мелкими ломтиками – 1,5 стакана сухого красного вина – 2 стакана коричневого мясного или куриного бульона – 1 ст. ложка томатной пасты или 6 мягких зрелых помидоров – 25–30 г сухих белых грибов.

Седло зайца разрезать па куски, положить в жаровню и подрумянить в гусином или свином жире на сильном огне. Обжарить в керамической посуде лук, чеснок, сало шпик или ветчину. Добавить сухого красного вина. После того как вино немного выкипит, влить коричневый мясной бульон или куриный бульон (или воды, если нет бульона) и положить томатную пасту (или очищенные помидоры) и предварительно замоченные сухие белые грибы. Положить в кастрюлю куски зайца, накрыть крышкой и держать на слабом огне в течение 2–3 ч или до тех пор, пока заяц не станет мягким.

К этому времени соус должен быть достаточно густым; однако, если соус все еще жидкий, вылить его в широкую кастрюлю и, не давая зайцу в жаровне остыть, поставить на

несколько минут на сильный огонь, чтобы часть соуса выкипела и он загустел.

196. Филе из зайца по-провансальски

(Filet de lièvre à la provençale)

Для приготовления филе 1 зайца: 25–40 г сала шпик, нарезанного тонкими полосками – соль и молотый черный перец по вкусу – 100 г оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла или свиного жира – 0,25 стакана сухого красного или белого вина – 2 ст. ложки томатной пасты – 2 раздавленных зубчика чеснока.

Из спинной части зайца вырезать филе продолговатой формы и достаточной толщины. Нашпиговать каждый кусок филе небольшими ломтиками сала; посолить и поперчить по вкусу и жарить в течение 20–30 *мин* в растительном масле или свином жире, переворачивая несколько раз и добавляя жир, если необходимо.

За 10 *мин* перед подачей к столу добавить красного или белого сухого вина, томатную пасту и чеснок. Держать на слабом огне, закрыв сковороду крышкой. Подавать с поджаренным хлебом (крутонами).

197. Кролик в соусе с сухарями

(Lapin au gratin)

Для 4-х человек: 1 кролик весом 1–1,5 кг – 0,5 стакана сухого белого вина или сидра – 6 ст. ложек мелко нарезанного репчатого лука – 2 ст. ложки гусиного жира – 1 чайная ложка соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени чабера или майорана – 0,25–0,5 стакана панировочных сухарей – 1 раздавленный зубчик чеснока – 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

У только что забитого кролика слить кровь в чашку. Тушку разделить на куски и положить на 1–2 *ч* в белое сухое вино или сидр. Обжарить куски кролика на сковороде или в кастрюле в гусином жире так, чтобы они подрумянились. Добавить соль, перец по вкусу, зеленый чабер или майоран, влить сухое белое вино, в котором находился кролик, закрыть кастрюлю крышкой и

держать на слабом огне примерно в течение 1 *ч,* пока кролик не будет готов.

В чашку с кровью положить панировочные сухари, чтобы вся кровь впиталась, зелень петрушки и чеснок. Соединить эту смесь с соком, в котором жарился кролик, довести до кипения и держать на слабом огне еще 5 *мин,* непрерывно помешивая.

СУБПРОДУКТЫ

198. Говяжий язык

(Langue de boeuf)

Для 8–10 человек: 2,5 кг выдержанного в маринаде языка – 1 луковица – 2 корешка сельдерея – 1 зубчик чеснока – 1 лавровый лист.

Язык вымыть, поместить в посуду, залить холодной водой. Довести до кипения и варить 0,5 ч на слабом огне. Если в воде начинает чувствоваться соль, слить ее и залить свежей горячей водой. Добавить лук, сельдерей, чеснок, лавровый лист и держать на слабом огне 2,75 *ч.* Слить воду, снять кожицу с языка. Порезать язык наискосок. Подавать к столу в холодном или в горячем виде с горчицей или хреном, а также использовать как основу для приготовления других блюд.

199. Говяжий язык с орехами

(Langue de boeuf aux noix)

Для 8–10 человек; 4 ст. ложки сливочного масла – 4 ст. ложки пшеничной муки – 1,5 стакана бульона, полученного при отваривании языка или коричневого мясного бульона – 0,3 стакана сахару – 0,25 стакана 3 %-ного винного уксуса – 0,3 *стакана изюма (без косточек) – 3 ст. ложки натертой цедры апельсина – 0,6 стакана растолченных грецких орехов – 2,5 кг отваренных языков (см. рецепт 198).*

Сливочное масло растопить в сотейнике. Размешивая, всыпать муку и обжарить так, чтобы она окрасилась в коричневый цвет. Не прекращая размешивать, влить тонкой струйкой бульон и довести до кипения. Убавить огонь и держать на слабом огне 5 *мин.* Отдельно на небольшой сковороде растопить сахар в уксусе и варить до тех пор, пока жидкость не станет коричневой. Влить се, размешивая, в соус.

Добавить в соус изюм, апельсиновую цедру, предварительно отпаренную кипятком, грецкие орехи и перемешать.

Нарезанные ломтиками языки положить на блюдо и перед подачей к столу полить соусом.

200. Говяжий язык в томате

(Langue de boeuf aux tomates)

Для 8–10 человек: 2 ст. ложки сливочного масла – 1 зубчик мелко нарезанного чеснока – 0,3 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 800 г свежих или консервированных помидоров – 0,5 чайной ложки сухого базилика – 1 чайная ложка соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2,5 кг отваренных языков (см. рецепт 198).

Масло растопить в сотейнике и обжарить в нем до коричневого цвета чеснок и лук. Положить помидоры, базилик, соль и перец. Довести до кипения. Закрыть крышкой и держать на слабом огне 30 *мин.* Протереть через сито. Положить языки на противень и залить соусом; поставить противень в предварительно нагретую до 190 °С духовку на 35–40 *мин.*

Время от времени доливать языки соусом.

201. Мусс из телячьей печени

(Mousse au foie de veau)

Для 4–5 человек: 4 ст. ложки сливочного масла – 0,3 стакана мелко нарезанного лука – 0,5 кг нарезанной ломтиками телячьей печени – 2 ст. ложка пшеничной муки – 1,5 чайной ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 1 стакан 20 %-ных сливок – 2 яйца разделенных на желтки и белки – 2 ст. ложки коньяку – 1 зубчик мелко нарезанного чеснока.

Растопить в жаровне 2 ст. ложки сливочного масла и обжарить в нем печень и лук в течение 10 *мин.* Пропустить через мясорубку. Отдельно растопить на сковороде оставшееся масло, всыпать в него, помешивая, муку, соль, перец. Когда масса станет однородной, тонкой стрункой влить в нее сливки и довести до кипения. Держать на слабом огне 5 *мин.*

Отдельно взбить с коньяком желтки и тонкой струйкой добавить к ним 1 половник горячего соуса, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания. Добавить желтки в фарш и тщательно размешать. Взбить белки до образования воздушной (но не сухой) пены и влить их тонкой струйкой в фарш. Еще раз все хорошо взбить, поместить в кастрюлю, поставить в большую неглубокую сковороду, в которой на 2 *см* залита горячая вода. Закрыть кастрюлю промасленной бумагой и

поставить в предварительно нагретую до 165 °С духовку на 1 ч. Подавать мусс к столу с грибным или испанским соусом (см. рецепты 8 и 29).

ПТИЦА И ДИЧЬ

ИНДЕЙКИ И КУРЫ

202. Индейка по-рыцарски

(Dinde à la chevalière)

Для 4–6 человек: 1–1,5 кг индейки (обязательно с грудкой) – 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 2 ст. ложки мелко нарезанной моркови – 1 зубчик чеснока – 1 веточка сельдерея – 1 веточка петрушки – 1 лавровый лист – 2 горошины черного перца – 0,5 стакана сухого белою вина – 200 г сухих белых грибов, предварительно замоченных в теплой воде – 2 яичных желтка – 0,5 стакана 20 %-ных сливок – 0,5 стакана панировочных сухарей – 6 ст. ложек жиров для обжаривания – 200–500 г рису – 50 г сливочного масла – 100 г сала шпик.

Мясо индейки разделать, отделив кости и 300–350 *г* белого мяса (от грудки). Белое мясо отложить.

Кости, мясо индейки (без отложенного белого мяса) и, если будут, потроха положить вместе с грибами, луком, морковью, сельдереем, петрушкой, лавровым листом и перцем в кастрюлю, влить 1 стакан воды и сухое белое вино, довести до кипения и варить на слабом огне 40–50 *мин.* Полученный бульон процедить. Белые грибы пропустить через мясорубку и положить обратно в бульон, посолить по вкусу.

Яичные желтки взбить со сливками и влить в них 1 половник бульона, непрерывно размешивая, чтобы яйца не свернулись. Вылить яйца в бульон и варить 5–7 *мин,* размешивая и не давая закипать. Посолить по вкусу. Если соус будет густой – добавить сливки, если жидкий – держать на огне еще несколько минут. Отложенное белое сырое мясо разрезать на 8–12 кусков. Каждый кусок обмакнуть в соус, обвалять в сухарях и обжарить в кипящем жире до золотистой окраски.

Сваренное в бульоне мясо пропустить через мясорубку, подогреть, полить соусом до образования густой массы, посолить по вкусу и положить на середину подогретого блюда. Вокруг положить хорошо пропитанный сливочным маслом отдельно сваренный рис, а по краям – кусочки обжаренного белого мяса вперемежку с ломтиками поджаренного хрустящего свиного сала. Отдельно подать оставшийся горячий соус.

203. Салми из индейки с грибами

(Salmis de dinde à la berrichonne)

Для 6–8 человек: 0,5 индейки (2–2,5 кг) – 60 г сливочного масла – 60 г сала шпик – 200–250 г свежих грибов (лучше белых или шампиньонов) – 1 стакан красного сухого вина – 1 ст. ложка пшеничной муки – 2 чайные ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 ст. ложка коньяку – 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 2 ст. ложки мелко нарезанной моркови – 1 мелко нарезанный зубчик чеснока – 1 веточка чабера – 1 лавровый лист – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки.

Прежде всего приготовить бульон: потроха, шейку, лапки и крылышки индейки обжарить в сливочном масле вместе с луком, морковью, чесноком, чабером и петрушкой; всыпать 1 ст. ложку муки и, когда она станет светло-коричневой, добавить 0,5 стакана красного сухого вина и 1 стакан воды. Положить лавровый лист. Варить на слабом огне 1 *ч.* Процедить.

Разрезать индейку, разделив ножки и крылышки на 2 части, а грудку на 4 части. Натереть куски солью и перцем. В жаровне растопить 30–40 *г* сливочного масла, положить туда куски индейки и, когда они подрумянятся со всех сторон, вынуть их из жаровни, а туда положить сало шпик и грибы. Когда сало и грибы обжарятся, вынуть их из жаровни, влить в нее 0,5 стакана красного сухого вина, довести до кипения и держать на слабом огне 2–3 *мин.* Влить приготовленный ранее бульон. Положить обратно в жаровню куски индейки, добавить коньяк, закрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне в течение 1,5 *ч.* Подавать к столу с поджаренным на масле белым хлебом.

204. Цыплята в сухарях

(Poulet à la Saint Menehould)

Для 4 человек: 2 небольших цыпленка – 1 стакан сухого белого вина – 125 г сливочного масла – 1,5 чайные ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 веточка петрушки – 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 3 раздавленных зубчика чеснока – 1 лавровый лист – 1 веточка чабера – 2 желтка – 0,5 стакана панировочных сухарей – 1 веточка базилика – 0,5 стакана 20 %-ных сливок – 3–4 ст. ложки коньяку.

Связать ножки и крылышки цыплят ленточкой из марли, положить цыплят в чугунную жаровню, влить в жаровню вино, положить 100 *г* сливочного масла, соль, перец, петрушку, лук,

чеснок, чабер, лавровый лист, базилик. Поставить жаровню на слабый огонь и часто поливать цыплят соком, чтобы они лучше им пропитались.

Когда цыплята будут готовы, вынуть их из жаровни, развязать, обмазать со всех сторон яичным желтком и обвалять в сухарях. Полить растопленным сливочным маслом, еще раз обмазать яичным желтком и посыпать сухарями. Затем цыплят подрумянить в духовке, предварительно хорошо нагретой (до 190–200 °С), на плите или в электрогрилле, осторожно поворачивая, чтобы не повредить слой сухарей.

Тем временем приготовить соус: в сок, в котором жарились цыплята, добавить сливки и коньяк. Цыплят можно подавать также с охотничьим (см. рецепт 11) или бархатистым соусом (см. рецепт 21) либо с соусом супрем (см. рецепт 22).

205. Цыпленок с рисом по-баскски

(Poulet au riz basquais)

Для 4 человек: 1 большой цыпленок – 400–500 г нарезанных помидоров – 3–4 сладких красных перца (без зерен) – 450 г свиной колбасы – 200–250 г рису – 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 1 веточка чабера – 1 лавровый лист – 1,5 чайной ложки соли – 2 горошины черного перца – 2 ст. ложки гусиного или свиного жира – щепотка майорана – 1 ст. ложка красного молотого перца – натертая цедра апельсина.

Обжарить цыпленка целиком в гусином или свином жире. Добавить лук, чабер, лавровый лист, соль и перец. Когда цыпленок со всех сторон подрумянится, влить теплую воду так, чтобы цыпленок был только покрыт водой. Положить колбасу одним куском и натертую на терке цедру апельсина, закрыть кастрюлю крышкой и держать на слабом огне до тех пор, пока цыпленок не станет мягким.

Одновременно приготовить острую приправу: разрезанный на тонкие полоски красный перец обжарить в гусином жире и, когда перец будет наполовину готов, добавить помидоры, майоран или чабер, посолить по вкусу и держать на слабом огне еще 3–4 *мин,* чтобы помидоры не превратились в кашицу. Добавить 1 ст. ложку красного молотого перца.

Когда цыпленок будет почти готов, опустить рис в большую кастрюлю с присоленным кипятком и варить до тех пор, пока он не будет почти готов (примерно 12–15 *мин).* Рис откинуть, положить в блюдо, в котором его можно подать к столу, влить в

рис 1–2 половника бульона, в котором варился цыпленок, и поставить на очень слабый огонь. Цыпленка и колбасу вынуть из бульона. Разрезать цыпленка на нужное число порций и положить сверху на рис; вокруг положить приправу, приготовленную из помидоров и перца, и украсить колбасой, разрезанной на квадратные ломтики.

206. Цыплята маренго

(Poulet marengo)

Для 6–8 человек: 2 цыпленка по 1 кг каждый – 0,3 стакана пшеничной муки – 2 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 ст. ложки сливочного масла – 2 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла – 3 зубчика мелко нарезанного чеснока – 3 ст. ложки коньяку – 1 стакан мелко нарезанных и очищенных помидоров – 0,1 чайной ложки майорана – 1 стакан сухого белого вина – 1 лавровый лист – 250 г грибов (лучше белых или шампиньонов) – 0,25 стакана нарезанных зеленых маслин – 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Цыплят разрезать на куски и обвалять в муке, смешанной с солью и перцем. Растопить в жаровне сливочное масло, добавить оливковое масло и обжарить цыплят. Положить в жаровню чеснок, помидоры, майоран, лавровый лист, и влить коньяк и вино. Закрыть крышкой и держать па слабом огне 25 *мин.* Добавить грибы и маслины и держать на огне еще 10 *мин* или до тех пор, пока цыплята не станут мягкими. Посыпать петрушкой. Подавать с обжаренным белым хлебом.

207. Цыплята монморанси в вишневом соусе

(Poussin Montmorency)

Для 4 человек: 2 цыпленка но 700 г каждый – 2 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 100 г сливочного масла – 1 стакан красного полусладкого вина – 2 чайные ложки крахмалу – 1,5 стакана свежей или консервированной вишни без косточек.

Цыплят натереть солью и перцем. Растопить 60 *г* сливочного масла в неглубокой кастрюле или жаровне и положить туда

цыплят. Поставить кастрюлю или жаровню в предварительно хорошо нагретую (до 190 °С) духовку на 50 *мин* или оставить там до тех пор, пока цыплята не подрумянятся и не станут мягкими. Часто поливать цыплят соком, чтобы они не пригорели. Готовых цыплят разрезать пополам, положить на блюдо и не давать остывать, пока готовится соус.

Оставшийся в кастрюле или жаровне сок слить в сотейник, добавить в него вино и поставить на слабый огонь. Собрать со стенок кастрюли не слившуюся часть сока, положить в сотейник и размешать. Крахмал развести в 2 ст. ложках воды и, размешивая, влить в сотейник. Варить до загустения. Положить в соус вишню, оставшееся сливочное масло и варить еще 5 *мин.*

Цыплят полить соусом и подавать с отварным рисом.

208. Фрикасе по-парижски из курицы с белым вином

(Fricassee à la parisiènne)

Для 4–6 человек: 1 курица весом около 2 кг – 2,5 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 чайная ложка молотого красного перца – 4 ст. ложки сливочного масла – 1 ст. ложка муки – 1 стакан сухого белого вина – 1 стакан куриного бульона – 1 лавровый лист – 1 мелко нарезанный зубчик чеснока – 0,25 чайной ложки розмарина – 2 веточки зелени петрушки – 2 яичных желтка – 4 ст. ложки 20 %-ных сливок – 2 чайные ложки лимонного сока.

Курицу разрезать на куски, натереть солью, черным и красным перцем. Сливочное масло растопить в чугунной жаровне и обжарить в нем курицу. Посыпать курицу мукой и положить в жаровню лавровый лист, чеснок, розмарин и петрушку. Влить вино и куриный бульон. Закрыть крышкой и поставить жаровню в предварительно нагретую (до 180 °С) духовку на 45 *мин* или оставить там до тех пор, пока мясо курицы не станет мягким. Выложить курицу на блюдо, вынуть лавровый лист и петрушку.

Жаровню с подливкой поставить на сильный огонь на 5 *мин.* Взбить яичные желтки, сливки и лимонный сок и влить в них тоненькой струйкой немного горячей подливки из жаровни, непрерывно размешивая, чтобы яичные желтки не свернулись. Вылить яичные желтки со сливками в жаровню и хорошо перемешать. Посолить по вкусу. Положить обратно курицу и подогреть, но не давать соусу закипеть. Подавать с гарниром из жареных грибов.

209. Цыплята в красном вине

(Cod au vin rouge)

Для 6–8 человек: 2 цыпленка по 1400–1500 г каждый – 0,3 стакана пшеничной муки – 2,5 чайной ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 0,1 чайной ложки мускатного ореха – 0,5 чайной ложки красного молотого перца – 125 г мелко нарезанного свиного шпика – 450 г мелких головок белого репчатого лука – 3 ст. ложки коньяку – 250 г мелких белых грибов или шампиньонов – 1 мелко нарезанный зубчик чеснока – 1 лавровый лист – 0,5 чайной ложки сушеного чабера – 0,25 чайной ложки сушеного розмарина – 4 стакана сухого красного вина – 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Цыплят вымыть и вытереть насухо. Муку смешать с солью, черным перцем, мускатным орехом, красным перцем и обвалять в ней цыплят. В чугунную жаровню положить свиной шпик и обжаривать его до тех пор, пока кусочки шпика не станут светло-коричневыми. Положить в жаровню лук и грибы, и после того, как они обжарятся, вынуть. Положить в жаровню цыплят и обжарить со всех сторон. Положить розмарин и чабер. Влить вино. Подогреть коньяк и вылить его на цыплят и поджечь. Когда пламя потухнет, закрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне около 45 *мин* или до тех пор, пока мясо не станет мягким. Подливку процедить и посолить по вкусу. Если подливка слишком жидкая, добавить в нее 1 ст. ложку крахмала, разведенного в 2 ст. ложках воды. Подавать вместе с обжаренными грибами и луком.

210. Цыплята в жаровне

(Poulet en casserole)

Для 6–8 человек: 2 цыпленка по 1400–1500 г каждый – 2 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 зубчик чеснока – 4 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла – 2 ст. ложки сливочного масла – 0,5 стакана мелко нарезанной моркови – 0,75 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 0,5 стакана нарезанной соломкой ветчины – 0,1 чайной ложки майорана – 1 лавровый лист – 1,25 стакана сухого белого вина – 2 ст. ложки коньяку.

Цыплят разрезать на куски и натереть солью, черным перцем и чесноком. Разогреть в жаровне оливковое масло и обжарить в нем цыплят. Оливковое масло слить. Положить сливочное масло, морковь, лук, ветчину, майоран и лавровый лист. Обжаривать на слабом огне в течение 5 *мин.* Влить вино, закрыть крышкой и держать на слабом огне еще 35 *мин* или до тех пор, пока мясо не станет мягким. Посолить по вкусу. Перед подачей к столу подогреть коньяк, облить им цыплят, поджечь. Цыплят подавать к столу горячими.

211. Курица с шафраном

(Poularde au safran)

Для 4 человек: 1 жирная курица весом 1700–1800 г – 4 ст. ложки сливочного масла – 0,25 чайной ложки шафрана – 1,5 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 чайные ложки томатной пасты – 1 стакан сметаны.

Курицу разрезать, вымыть, вытереть насухо и натереть солью и перцем. Сливочное масло растопить в глубокой сковороде и обжарить в нем курицу. Шафран развести в 1 ст. ложке воды и вылить в сковороду. Положить томатную пасту, сметану. Размешать, закрыть крышкой и держать на слабом огне 30 *мин* или до тех пор, пока курица не станет мягкой. Часто размешивать.

212. Курица с эстрагоном

(Poularde à l'estragon)

Для 4–6 человек: 1 жирная курица весом 1800–2000 г – 2 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого перца – 1 пучок зеленого эстрагона (или 1,5 чайной ложки сушеного) – 6 ст. ложек сливочного масла – 0,5 стакана сухого белого вина.

Курицу тщательно вымыть изнутри и снаружи и вытереть насухо. Натереть солью и перцем. Положить внутрь 0,75 пучка зеленого эстрагона или 1 чайную ложку сушеного. Связать ножки и крылышки курицы ленточкой из марли. Положить курицу и сливочное масло на сковороду и поставить в духовку, предварительно хорошо нагретую (до 190 °С) на 1,5 ч или держать там до тех пор, пока мясо не станет мягким. Часто поливать

курицу соусом, чтобы она не пригорела. Готовую курицу выложить на горячее блюдо.

Оставшийся эстрагон мелко порубить, смешать с вином и соком, оставшимся на сковороде, и поставить на огонь, чтобы жидкость кипела.

Соскоблить все, что пристало к сковороде, размешать и полить курицу подливкой.

213. Курица в жаровне

(Poulet rôti en casserole)

Для 4–6 человек: 1 жирная курица весом 2200–2300 г – 2,5 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 чайная ложка красного молотого перца – 1 зубчик чеснока – 4 ст. ложки сливочного масла – 12 маленьких головок белого репчатого лука – 12 шляпок белых грибов или шампиньонов – 3 картофелины, очищенные и разрезанные на четвертинки – 3 моркови, разрезанные вдоль на четвертинки – 0,5 стакана куриного бульона – 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Курицу разрезать, вымыть, вытереть насухо и натереть солью, черным перцем, чесноком и красным перцем. Сливочное масло растопить в жаровне и обжарить в нем куски курицы. Положить лук, грибы, картофель и слегка обжарить. Добавить морковь. Влить куриный бульон, закрыть крышкой, поставить в предварительно нагретую (до 190 °С) духовку на 1 ч или держать там до тех пор, пока мясо не станет мягким. Часто поливать курицу соусом. Снять крышку, посыпать курицу зеленью петрушки и подавать к столу.

214. Фаршированная курица по-парижски

(Poulet à la parisiènne)

Для 4–6 человек: 1 курица весом 2,5 кг – 3 чайные ложки соли – 0,75 чайной ложки свежемолотого черного перца – 3 тонких ломтика копченой свиной грудинки – 450 г куриной печенки – 4 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 0,25 стакана тонко нарезанных грибов – 2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки – 0,5 стакана панировочных сухарей – 0,1 чайной ложки чабера – 6 ст. ложек сливочного масла – 2 ст. ложки лимонного сока.

Курицу вымыть, вытереть насухо и натереть 2 чайными ложками соли и 0,5 ложки черного перца. Свиную грудинку слегка обжарить на сковороде. Вытопившийся жир слить. Добавить в сковороду печенку, лук, грибы и обжаривать еще 5 *мин.* Порубить все ножом или пропустить через мясорубку. Смешать с петрушкой, 0,25 стакана сухарей, чабером и оставшейся солью и перцем. Заполнить этой смесью внутренность курицы и зашить.

Растопить половину сливочного масла в глубокой сковороде, положить туда курицу и поставить сковороду в предварительно нагретую (до 100 °С) духовку на 2,25 *ч* или держать там до тех пор, пока мясо не станет мягким и кожица не примет коричневой окраски. Часто поливать курицу соком из сковороды. Растопить остальное сливочное масло и смешать его с остальными сухарями. Курицу подавать к столу, предварительно обмазав ее пропитанными сливочным маслом сухарями и побрызгав лимонным соком.

215. Каплун с грибами в сметане

(Chapon et champignons a la crème)

Для 4–6 человек: 1 каплун весом 2,5 кг – 6 ст. ложек сливочного масла – 4 ст. ложки коньяку – 2,5 чайной ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 250 г мелко нарезанных грибов – 0,5 стакана взбитых 30 %-ных сливок.

Сливочное масло (4 ст. ложки) растопить в чугунной жаровне и обжарить в нем разрезанного на куски каплуна. Подогреть коньяк, полить им каплуна и поджечь. Когда пламя погаснет, посыпать каплуна солью и перцем, закрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне 45 *мин* или до тех пор, пока мясо не станет мягким. Куски каплуна часто переворачивать, чтобы не пригорели.

Оставшееся сливочное масло растопить в сотейнике и обжарить в нем грибы в течение 5 *мин.* Переложить грибы в жаровню, посолить по вкусу. Тоненькой струйкой влить взбитые сливки и подавать к столу.

216. Курица, запеченная с рисом и сыром

(Gratin de volaille)

Для 4–6 человек: 3 стакана мелко нарезанного куриного вареного мяса – 4 ст. ложки сливочного масла – 1 стакан нарезанного кольцами репчатого лука – 1 стакан рису – 2,25 стакана куриного бульона – 2 чайные ложки соли – 1 лавровый лист – 0,25 чайной ложки сушеного чабера – 2 веточки петрушки – 2 ст. ложки муки – 1,5 стакана 10 %-ных сливок – 0,5 стакана натертого швейцарского сыри – 0,25 чайной ложки свежемолотого душистого перца.

Половину порции сливочного масла растопить в сковороде и обжаривать в нем лук в течение 5 *мин.* Добавить рис и, размешивая его круговыми движениями, чуть-чуть подрумянить. Влить куриный бульон, положить 1 чайную ложку соли, лавровый лист, чабер и петрушку. Довести до кипения. Убавить огонь, закрыть сковороду крышкой и держать на огне 15 *мин* или до тех пор, пока вся жидкость не впитается рисом и рис не будет готов. Вынуть лавровый лист и петрушку. Выложить рис кольцом на смазанный маслом противень и в середину кольца положить куриное мясо.

В отдельной кастрюле растопить остальное сливочное масло и слегка обжарить в нем муку. Влить тоненькой струйкой сливки и, непрерывно размешивая, довести до кипения. Добавить сыр и остальную соль и перец. Варить на слабом огне 5 *мин.*

Полить соусом рис и куриное мясо, посыпать оставшимся сыром и противень с рисом и курицей поставить в предварительно нагретую (до 210 °С) духовку на 10 *мин* или держать там до тех пор, пока все слегка не подрумянится.

217. Куриная печенка на вертеле

(Brochettes de foies de volaille)

Для 6–8 человек: 24 куриные печенки – соль и черный перец по вкусу – 24 шляпки грибов – 24 кусочка свиной копченой грудинки – 0,25 стакана растопленного сливочного масла.

Куриные печенки тщательно вымыть, вытереть и очистить от пленок и жилок. Разрезать пополам и натереть солью и перцем. Шляпки грибов разрезать пополам и посыпать солью и перцем. Грудинку нарезать тонкими ломтиками, обернуть каждым ломтиком каждую половинку печенки и надеть на вертел поочередно с грибами. Обмакнуть в растопленное сливочное масло и поставить над огнем, часто поворачивая вертел, пока печенки не подрумянятся и не станут мягкими.

УТКИ И ГУСИ

218. Утка с маслинами

(Canard aux olives)

Для 4 человек: 1 утка весом 2,5 кг – 2 чайные ложки соли – 1 чайная ложка красного молотого перца – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 стакан сухого белого вина – 1 лавровый лист – 0,5 чайной ложки чабера – 1 ст. ложка пшеничной жуки – 0,75 стакана куриного бульона – 1,5 стакана нарезанных маслин.

Утку вымыть и вырезать из нее как можно больше внутреннего жира. Натереть утку солью, черным и красным перцем. Положить на решетку и поместить в предварительно сильно нагретую (до 220 °С) духовку на 45 *мин,* подставив под решетку противень. Периодически переворачивать, чтобы обжарились все стороны. Слить из противня вытопившийся жир, положить в противень утку, влить вино, положить лавровый лист и чабер. Убавить температуру в духовке до средней (180 °С) и держать утку в духовке еще 1 ч или до тех пор, пока мясо не станет мягким. Часто поливать утку соком, чтобы не подгорела.

Выложить утку на подогретое блюдо. Поставить противень на слабый огонь и положить в сок, оставшийся на противне, муку. Затем влить тоненькой струйкой куриный бульон, непрерывно размешивая до тех пор, пока не закипит. Положить маслины и держать на слабом огне еще 5 *мин.* Посолить по вкусу. Разрезать утку и полить соусом.

219. Утка с репой

(Canard aux navets)

Для 4 человек: 1 утка весом 1200–1500 г – 4–6 ломтиков свиного шпика (60 г) – 2 луковицы, нарезанные кольцами – 2–3 моркови, нарезанные кружочками – 1 лавровый лист – 1 веточка сельдерея – 1 стакан сухого белого вина – 2 стакана коричневого мясного бульона (см. рецепт 1) – 20–30 мелких обсахаренных реп (см. рецепт 251).

Дно чугунной жаровни выложить тонкими ломтиками шпика,

положить на шпик лук, морковь, лавровый лист, сельдерей.

Утку натереть солью, связать ножки и крылышки ленточкой из марли и положить утку в жаровню. Тушить на слабом огне 10–15 *мин.* Добавить сухое белое вино и держать на огне, пока вино не выкипит наполовину. Влить коричневый мясной бульон и держать на слабом огне, закрыв жаровню крышкой. Когда утка будет готова, вынуть ее из жаровни и, не давая остыть, приготовить довольно густую подливку, протерев через сито содержимое жаровни. Жир сверху по возможности снять.

Поместить утку вместе с подливкой обратно в жаровню, положив вокруг нее 20–30 обсахаренных реп, приготовленных заранее, пока утка тушилась. Подавать в очень горячем виде в жаровне.

220. Жареная утка с инжиром

(Canard aux jigues)

Для 4–6 человек: утка весом 1500–2000 г – 80–100 г сливочного масла – 16 ягод свежего инжира – 2 стакана сухого белого вина – 2 мелко нарезанные луковицы – 2 моркови – 1 зубчик чеснока – 0,25 чайной ложки сушеного чабера или щепотка майорана – 2 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 500 г телячьих костей – цедра апельсина.

Ягоды инжира залить белым сухим вином за день до приготовления утки.

Утку натереть солью и перцем, положить внутрь кусочек сливочного масла и натертую на терке цедру апельсина. В жаровню положить 50–60 *г* сливочного масла, утку и сверху утки – еще 25–30 *г* сливочного масла. Поставить жаровню без крышки в предварительно сильно нагретую (до 220 °С) духовку на 15 *мин,* чтобы утка подрумянилась. Слить масло, перевернуть утку, подрумянить с другой стороны и влить в жаровню вино, в котором находились ягоды инжира. Добавить 1–1 3/4 стакана процеженного бульона (бульон приготовить из телячьих костей, потрохов утки; добавить лук, морковь, чеснок и чабер или майоран). Через 5 *мин* после этого закрыть жаровню крышкой, убавить огонь и держать утку в духовке еще в течение 1 *ч* или до тех пор, пока утка не станет мягкой.

Вынуть утку, прибавить огонь и поставить жаровню с оставшимся там соком обратно в духовку на 15 *мин,* доведя сок до сильного кипения, чтобы количество его уменьшилось. Затем

положить в сок инжир на 5–10 *мин* в зависимости от степени зрелости ягод. Вынуть инжир и разложить его вокруг утки. Соус остудить, снять с него жир. Подогреть соус и полить им утку и инжир. Подавать утку с зеленым салатом.

221. Утка, шпигованная свиным салом

(Canard en danbe)

Для 4–6 человек: 1 большая утка или 2 маленькие утки – 100 г сала шпик, нарезанного тонкими ломтиками размером 3 × 2 см – 2 небольшие головки репчатого лука – 1 зубчик чеснока – 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки – 1 лавровый лист – 1 веточка чабера или укропа – 2–3 веточки базилика – 2 чайные ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – щепотка мускатного ореха – 2 стакана сухого белого вина – 2 стакана воды – 3 ст. ложки коньяку.

Петрушку, лук, чеснок, лавровый лист, чабер, базилик мелко нарезать и смешать с солью, мускатным орехом и перцем. Завернуть эту смесь в ломтики свиного сала. Сделать надрезы по всей утке, нашпиговать ее трубочками из свиного сала с пряной смесью. Связать ножки и крылышки утки ленточкой из марли, положить утку в жаровню или кастрюлю и залить белым вином, водой и коньяком. Закрыть жаровню или кастрюлю крышкой и поставить ее на слабый огонь на 3–4 *ч.* Сок должен свариться настолько, чтобы в холодном виде он застывал в желе. Когда утка будет готова, выложить ее на блюдо, сок охладить, снять с него жир, снова подогреть и полить им утку. Оставить утку на блюде, пока не застынет.

Утку подавать к столу целиком, поскольку она будет очень мягкой и ее легко можно разрезать на столе. Если утка будет подаваться с печеным картофелем, то вместо сливочного масла к картофелю можно подать майонез (см. рецепт 46), предварительно смешав его с растолченным в ступке чесноком.

222. Холодная утка с соусом из апельсинов и вишни

(Canard froid sauce orange cerises)

Для 4-х человек: 1 утка весом 1800–2000 г – 4 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 2 ст. ложки свиного

топленого сала – 4 мелко нарезанные моркови – 50 г сала шпик – 2 стакана сухого белого вина – 1 веточка укропа – 1 веточка петрушки – 1 веточка сельдерея – 3 стакана воды – 2 чайные ложки соли – 1 веточка чабера – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 60 г свежих грибов (лучше белых или шампиньонов) – 1 растолченный зубчик чеснока – 2 апельсина – 0,5 стакана свежей вишни (или консервированной вишни из компота) – 1 ст. ложка вишневого сиропа (если берется свежая вишня).

Утку выпотрошить, вымыть, вытереть, натереть солью и перцем, положить внутрь натертую на терке 1 ст. ложку апельсиновой цедры и связать ножки и крылышки ленточкой из марли. Потроха вымыть.

Приготовить бульон: 2 ст. ложки лука и потроха утки подрумянить в свином сале; добавить половину порции моркови, сельдерей и петрушку, укроп, соль по вкусу, половину мелко нарезанного сала шпик; когда все подрумянится, влить стакан сухого белого вина и держать на слабом огне 2–3 *мин;* добавить воду, довести до кипения и варить на среднем огне еще примерно 40 *мин.*

В жаровню или кастрюлю положить немного свиного топленого сала, 2 ст. ложки лука, остальную морковь, половину порции сала шпик, щепотку мускатного ореха, соль, перец, веточку чабера, грибы и растолченный зубчик чеснока.

Как только жир растопится, хорошенько все перемешать и положить в жаровню подготовленную утку.

Когда утка слегка подрумянится, влить 1 стакан сухого белого вина. Как только количество жидкости уменьшится наполовину, добавить 2 стакана заранее приготовленного процеженного бульона. Закрыть крышкой и оставить тушиться на слабом огне в течение $^1/_4$—$^1/_2$ *ч* или до тех пор, пока утка не станет мягкой. Снять с огня. Оставить утку на ночь в жаровне. На следующий день утку выложить на блюдо. Снять с сока весь жир, подогреть сок и протереть сквозь мелкое сито всю гущу из жаровни. Полученный соус в виде пюре выложить в небольшую кастрюльку.

Положить в пюре 2 ст. ложки апельсиновой цедры, которую предварительно выдержать в кипятке 5 *мин,* чтобы она потеряла горечь. Добавить сок из 2 апельсинов, вишню, вишневый сироп, подогреть на слабом огне 1–2 *мин.* Остудить.

Утку можно украсить дольками апельсина и зеленым салатом. Соус подать отдельно. Достаточно, если гарниром будет служить печеный картофель.

К этой утке не надо подавать ни салата из апельсинов, ни зеленого горошка.

223. Жареная утка на крутоне

(Canard à l'albigeoise)

Для 4-х человек: 1 утка весом 1500–1800 г – 2–8 ст. ложки сливочного или оливкового (кукурузного) масла – 100–125 г сала шпик – 20 небольших головок репчатого лука – 1 ст. ложка пшеничной муки – 2 стакана овощного отвара – 1,5 чайные ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 ст. ложки мелко нарезанного лука-порея – 1 ст. ложка зелени сельдерея – 1 веточка чабера или укропа – 1 чайная ложка красного молотого перца – 1 ст. ложка сахару – 200 г белого пшеничного хлеба – 250 г яблочного или черносмородинового конфитюра.

В жаровне в сливочном или оливковом (кукурузном) масле обжарить порезанное ломтиками свиное сало и 20 небольших луковиц целиком. Связать ножки и крылышки утки ленточкой из марли, положить утку в жаровню и подрумянить со всех сторон. Посыпать мукой и, когда мука станет светло-коричневой, добавить 2 стакана овощного бульона, соль, черный перец, лук-порей, сельдерей, чабер или укроп, красный молотый перец, сахар. Закрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне в течение $^1/_4$ ч или до тех пор, пока утка не станет мягкой.

Вынуть утку из жаровни, но не давать ей остыть. Сок остудить. Снять как можно больше жира, поставить сок на сильный огонь, выварить его на одну треть и протереть оставшийся через сито.

Тем временем большой кусок белого хлеба обжарить в сливочном масле или свином жире и намазать яблочным конфитюром или конфитюром из черной смородины. Сверху положить утку и полить соком. Отдельно подать к столу яблочный или черносмородиновый конфитюр.

224. Жареный гусь с тушеной капустой по-эльзасски

(Oie à l'alsacienne)

Для 12–14 человек: 1 гусь весом 3,5–4 кг – 1 ст. ложка соли – 1 чайная ложка красного молотого перца – 0,75 чайной ложки свежемолотого черного перца – 3 стакана мелко нарезанного репчатого луна – 750 г мясного фарша – 1,5 кг кислой капусты.

Гуся опалить, вырезать из него как можно больше внутреннего жира. Вымыть гуся и насухо вытереть. Натереть

солью, черным и красным перцем. Немного вынутого внутреннего жира растопить в сотейнике и обжарить в нем лук. Смешать лук с мясным фаршем и нафаршировать им гуся.

Зашить гуся. Положить на противень и поместить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 180 ˚С) духовку на 3 ч или оставить там до тех пор, пока мясо не станет мягким. Часто поливать гуся вытапливающимся жиром.

Кислую капусту смешать с вытопленным гусиным жиром и поставить в духовку на 45 *мин.* Готового гуся положить на блюдо, вокруг разместить капусту и в таком виде подавать к столу

225. Жареный гусь с маринованным луком в красном соусе

(Oie à la pcintevine)

Для 12–14 человек: 1 молодой гусь весом 3–3,5 кг – 3–4 ложки сливочного масла или гусиного сала – 400–450 г нарезанного кольцами репчатого лука – 800–900 г маринованного лука – 10 мелко нарезанных зубчиков чеснока – 6 свежих помидоров, порезанных ломтиками – 3 ст. ложки мелко нарезанного корня сельдерея – 3 ст. ложки мелко нарезанного корня петрушки – 3 стакана сухого белого вина – 2–3 веточки чабера – 2–2,5 чайной ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 ст. ложка сахарного песку – 0,25 стакана сухого красного вина – 3 ст. ложки коньяку.

Подготовленного гуся обжарить со всех сторон в гусином жире или сливочном масле. Вынуть гуся. Обжарить в жаровне репчатый лук и чеснок. Как только лук и чеснок слегка подрумянятся, положить к ним помидоры, соль, перец (по вкусу), сельдерей, петрушку, чабер, влить сухого белого вина и положить обратно гуся. Накрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне примерно 5 *ч,* пока гусь пе станет совсем мягким. Вынуть гуся, слить сок, протереть через сито овощи. Сок смешать с протертыми овощами и остудить, чтобы можно было снять жир, которого будет большое количество. Чтобы гусь не остывал, завернуть его в бумагу, поместить в гусятницу, закрыть крышкой и держать на слабом огне. Гусь, оставаясь горячим, не засохнет и не пережарится.

Тем временем положить на сковороду немного гусиного жира или сливочного масла и подрумянить в нем маринованный лук, помешивая его время от времени, чтобы не пригорел. Когда лук станет золотистым, добавить сахар и красное сухое вино. Добавить эту смесь в сок. Перед подачей гуся к столу положить

его в горячий соус, в который предварительно добавить еще коньяк.

226. Консервированный гусь

(Oie en confit)

Разрезать гуся на 4 части. Натереть куски гуся со всех сторон толстым слоем соли (из расчета 100–125 *г* соли на одного гуся) и положить в кастрюлю. Вынуть весь внутренний жир и растопить его. Оставить гуся, натертого солью, в кастрюле на 2–3 дня (если он был куплен в магазине) или даже на 5–6 дней (если речь идет о только что убитой птице), после чего вынуть его из кастрюли, вымыть, разрезать, положить в жаровню, залить жиром, чтобы куски гуся были полностью покрыты жиром (если гусиного жира будет недостаточно, можно добавить свиного или говяжьего жира, но ни в коем случае не растительного масла), закрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне в течение 2–3 *ч* до тех пор, пока из гусиного окорочка, особенно из толстой части ножки, при прокалывании вилкой не будет вытекать сок розового цвета (сок красного цвета будет означать, что гусь еще не готов).

Дать кускам гуся обсохнуть, положить их в глиняную банку или кувшин.

Процедить через сито жир, в котором варился гусь, и залить им куски гуся так, чтобы все они были хорошо покрыты жиром.

Плотно закрыть банку или кувшин крышкой. Хранить в сухом и прохладном месте. При этом условии гусь может сохраняться несколько месяцев.

Перед подачей к столу поставить глиняный кувшин или банку с консервированным гусем на слабо нагретую плиту или в духовку, чтобы жир растопился и из банки можно было бы вынуть необходимое количество кусков гуся. Разогреть гуся в жире, оставшемся на нем, на слабом огне. Одновременно приготовить картофель и подавать гуся и картофель вместе.

Консервированного гуся можно подавать с пюре из чечевицы, из зеленого горошка или фасоли и украсить разрезанным на четвертинки крутым яйцом и поджаренным в гусином жире белым хлебом.

227. Фаршированная шейка гуся

(Cou d'oie farci)

Одновременно с приготовлением консервированного гуся (см. рецепт 226) можно нафаршировать гусиные шейки.

Снять чулком кожу с шейки, очистить мясо и сало с костей. Приготовить начинку: мелкие кусочки гусиного мяса с шейки, такое же количество свежей свинины, коренья, чеснок и специи, смешать с 2 или 3 сваренными вкрутую яйцами. Нафаршировать шейку гуся этой смесью, но не до самого верха, зашить концы шейки ниткой и варить ее в гусином жире вместе с остальным гусем. Подавать фаршированную шейку к столу в холодном виде, нарезав ее кусочками, как колбасу.

ДИЧЬ

228. Дикая утка жареная

(Canard sauvage rôti)

Подготовить дикую утку так же, как и любую другую крупную птицу, положить внутрь 1 луковицу и столовую ложку соли. Если утка имеет запах рыбы – налить в противень на 1,5 *см* кипятку, положить туда утку и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 10 *мин,* часто поливая утку кипятком из противня. Это несколько убавит рыбный привкус. Утку остудить, посыпать слегка мукой, натереть солью и перцем, положить в жаровню с 2 ст. ложками сливочного масла или свиного сала и жарить в течение 15–20 *мин.* Не следует пережаривать, чтобы утка не потеряла своего вкуса.

Подавать с соусом бигарад (см. рецепт 10),

229. Куропатки с фруктами

(Perdreaux aux fruits)

Для 8 человек: 4 куропатки – 1 ст. ложка соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 4 ст. ложки сливочного масла – 3 ст. ложки коньяку – 1,5 ст. ложки пшеничной муки – 0,5 стакана апельсинового сока – 0,5 стакана сухого белого вина – 2 ст. ложки черносмородинового варенья или джема – 0,5 стакана винограда без зернышек – 3 апельсина, очищенных и разделенных на дольки – 0,25 стакана вишни.

Куропаток ощипать, выпотрошить, вымыть, вытереть насухо и натереть солью и перцем; связать крылышки и ножки ленточкой из марли. Растопить сливочное масло в чугунной жаровне и обжарить в нем куропаток. Подогреть коньяк, облить куропаток и зажечь. Когда коньяк прогорит, соединить соус с мукой, смешанной с апельсиновым соком, вином, черносмородиновым вареньем и размешать. Довести до кипения. Обложить куропаток виноградом, дольками апельсина и вишней, закрыть жаровню крышкой и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 210 °С) духовку на 30 *мин* или держать там до тех пор, пока куропатки не станут мягкими. Часто поливать куропаток соком,

чтобы не пригорали. Посолить по вкусу и подавать к столу.

230. Куропатки с шоре из чечевицы

(Perdrix à la purèe de lentilles)

Для 12 человек: 6 куропаток – 100 г сливочного масла – 1 стакан мелко нарезанного репчатого лука – 2 стакана нарезанной тонкими кружочками моркови – 1 стакан сухого белого вина – 1 ст. ложка соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 стакан бульона, сваренного из потрохов куропаток – 400 г чечевицы – 2 зубчика чеснока.

Куропаток ощипать, выпотрошить, вымыть и вытереть насухо. Натереть солью и перцем. Связать крылышки и ножки ленточкой из марли. Положить куропаток в жаровню и поставить на огонь. Добавить в жаровню сливочное масло, половину порции лука и моркови. Когда куропатки подрумянятся, влить вина и дать ему выкипеть наполовину. Добавить бульон, закрыть жаровню крышкой и держать на очень слабом огне.

Приготовить шоре: в сотейник положить чечевицу, остальные лук и морковь, чеснок, соль, влить воду и кипятить на слабом огне в течение 2 *ч.* Когда чечевица станет совсем мягкой, протереть ее сквозь сито. Половину сока от куропаток смешать с шоре и, помешивая, держать на огне до тех пор, пока не получится пюре нужной консистенции. Уложить куропаток на блюдо. Вокруг положить пюре. Полить оставшимся соусом.

231. Куропатки, фаршированные салом и луком под соусом субиз

(Perdrix farcis sauce Soubise)

Для 8 человек: 4 куропатки – 6 стаканов мелко нарезанного репчатого лука и 1 целая луковица – 260 г сала шпик, нарезанного ломтиками – 2 горошины и 0,25 чайной ложки молотого черного перца – 1 морковь – 1 веточка петрушки – 1 ст. ложка пшеничной муки – 2 ст. ложки сливочного масла.

Куропаток ощипать, выпотрошить, вымыть, вытереть насухо и натереть солью и перцем. Мелко нарезанный лук кипятить в молоке 5 *мин,* откинуть на сито, добавить молотый перец и соль по вкусу, отложить 0,25 этой массы, остальное завернуть в

кусочки сала в виде рулончиков. Заполнить этими рулончиками внутренность куропаток. Обвязать ножки и крылышки куропаток ленточкой из марли. Потроха куропаток промыть, положить в жаровню вместе с оставшимся салом, одной луковицей, морковью, петрушкой, горошинами перца, залить 3 стаканами воды и варить 40 *мин* на среднем огне. Положить куропаток в бульон и держать жаровню на слабом огне еще примерно 45 *мин.* Тем временем приготовить соус субиз, как это описано в рецепте 28 или следующим образом: отложенный лук положить обратно в молоко и кипятить на слабом огне еще 5–10 *мин* или до тех пор, пока лук не станет совсем мягким. Протереть сквозь сито. Не давая куропаткам остыть, слить из жаровни жидкость, процедить и смешать ее с протертым в молоке луком. Добавить в молоко муку, размешанную в 3–4 ст. ложках бульона, взятого из жаровни. Варить 5 *мин* на слабом огне, непрерывно размешивая. Если соус будет слишком густой – добавить молока, если жидкий – варить до нужной консистенции. Куропаток выложить на блюдо, снять ленточки марли, полить соусом и подавать к столу.

232. Куропатки по-каталонски

(Perdrix à la catalone)

Для 8 человек: 4 молодые куропатки – 80 г свиного жира – 2 ст. ложки пшеничной муки – 2 стакана полусухого белого вина – 54 стакана красного портвейна – 2 нарезанных тонкими полосками красных перца – 2 апельсина (или 3 мандарина) – 24 зубчика чеснока.

Подготовить куропаток, как это описано в рецепте 231, положить их в чугунную жаровню с растопленным свиным жиром и подрумянить со всех сторон. Всыпать муку и размешивать до тех пор, пока образовавшаяся однородная масса не станет золотистой.

Влить белое полусухое вино и портвейн. Добавить немного воды, чтобы жидкость покрывала куропаток немного более чем на половину. Закрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне 30 *мин.* Положить красный перец. Жаровню с огня не снимать.

Тем временем чеснок и натертую на терке цедру апельсинов (или мандаринов) опустить в кипяток и прокипятить 1–2 *мин* (чтобы удалить из них горечь). Воду слить. Залить чеснок и апельсиновую цедру 2 стаканами свежей воды, довести воду до кипения и варить все на сильном огне 8–10 *мин.* Вылить воду с чесноком и апельсиновой цедрой в жаровню с куропатками.

Выдавить туда сок из апельсинов и держать куропаток на огне 15 *мин* или до тех пор, пока они не станут мягкими. Если подливка получилась недостаточно густой – вынуть куропаток и, не давая им остыть, выварить соус до получения нужной консистенции, часто размешивая.

Подавать куропаток в горячем виде, полив соусом, выложив вокруг них сладкий перец, апельсины и чеснок.

233. Куропатки в пергаменте

(Perdrix en papillotes)

Для 2 человек: 1 крупная (серая), но молодая куропатка – 2 ст. ложки сливочного масла – 0,25 чайной ложки соли – щепотка свежемолотого душистого перца – 1 раздавленный зубчик чеснока – 1 ст. ложка натертой цедры лимона или апельсина (или мандарина) 4 тонких ломтика сала шпик.

Разрезать куропатку на 2 половинки и обжарить обе половинки на сильном огне в сливочном масле в течение 8–10 *мин.* Остудить. Натереть солью, черным перцем, чесноком или травами (по желанию) и небольшим количеством натертой на терке цедры лимона или апельсина.

Для каждой половинки куропатки приготовить кусок промасленной бумаги или пергамента, положить на него тонкий ломтик сала шпик, куропатку, еще ломтик шпика, плотно завернуть, чтобы не проходил воздух. Положить завернутые куски куропатки на решетку, поставить решетку в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 10–15 *мин.*

Подавать к столу, предварительно вынув из пергамента.

234. Куропатки с капустой

(Perdrix aux choux)

Этот рецепт является наиболее распространенным во Франции способом приготовления куропаток в домашних условиях.

Для 4 человек: 2 куропатки – 1 средний кочан белой капусты (1200–1500 г) – 100–125 г сала шпик, нарезанного кубиками – 2 большие моркови, нарезанные тонкими кружочками – 1,5 чайные ложки соли – 0,25 чайной ложки молотого душистого перца – 2

ягоды можжевельника – 1 зубчик чеснока – 1 ст. ложка сахару – 1–1,5 стакана бульона, сваренного из потрохов куропаток – 0,5 ст. ложки натертой лимонной цедры – щепотка мускатного ореха – 4 небольшие копченые сосиски (охотничьи).

Куропаток ощипать, выпотрошить, вымыть. На сковороде поджарить сало и в вытопившемся жире обжарить куропаток.

Капусту отваривать в присоленной воде целиком 7–8 *мин.* Остудить, вырезать кочерыжку и порубить капусту. В жаровню положить слой капусты (0,75 от всего количества сваренной), на него – морковь, обжаренный шпик, сосиски (целиком), куропаток; посыпать солью, мускатным орехом, перцем, положить ягоды можжевельника, чеснок. Сверху покрыть оставшейся капустой, посыпать сахаром, влить бульон так, чтобы он закрывал только половину слоя капусты, закрыть жаровню крышкой и держать на очень слабом огне в течение 4–5 *ч.* Посолить по вкусу и подавать к столу в жаровне.

235. Фазан в красном вине с сельдереем

(Faisan au vin rouge)

Для 4 человек: 1 фазан – 5 ст. ложек сливочного масла – 1 чайная ложка соли – 0,25 чайной ложки молотого черного перца – 50 г сала шпик, нарезанного кубиками – 1 стакан сухого красного вина – 1 стакан куриного бульона – 2 больших корня сельдерея, очищенных и порезанных тонкими ломтиками – 1 стакан 20 %-ных сливок.

Подготовленную тушку фазана натереть солью и перцем и обжарить в 3 ст. ложках сливочного масла. Добавить сало шпик, красное вино, бульон (жидкость должна закрывать фазана на три четверти). Накрыть крышкой и тушить на слабом огне.

Сельдерей положить на несколько минут в кипяток, обсушить и тушить отдельно в остальном сливочном масле и бульоне.

Когда сельдерей будет готов, добавить сливки, довести до кипения и смешать с соусом, в котором тушится фазан.

Если соус получился слишком жидкий, добавить в него яичный желток. Выложить фазана на блюдо и залить горячим соусом.

236. Голуби по-беарнски

(Les palombes à la béarnaise)

Для 4 человек: 8 голубей ощипанных, выпотрошенных и вымытых – 150 г сливочного масла (в том числе 100 г для обжаривания голубей) – 1 стакан сухого белого вина – 2 ст. ложки лимонного сока – 3 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 4 артишока (либо 200 г фасоли или чечевицы).

Тушить голубей в сливочном масле в закрытой крышкой жаровне на среднем огне в течение 30–40 *мин* или до тех пор, пока они не станут мягкими.

Вынуть из жаровни и разрезать каждого голубя пополам.

Приготовить маринад: сухое белое вино, лимонный сок, 0,5 чайной ложки соли, щепотка душистого перца. Положить голубей в маринад. Приготовить шоре из очищенных отварных артишоков. Положить в него сливочное масло. Печенки голубей обжарить в жаровне на сливочном масле, в котором тушились сами голуби, влить в жаровню маринад, в котором лежат голуби, довести до кипения, протереть содержимое жаровни через сито и смешать с пюре из артишоков; положить голубей сверху на пюре и подогреть на слабом огне.

Пюре из артишоков можно заменить пюре из фасоли или из чечевицы.

237. Перепела Вероники

(Cailles Véronique)

Для 6 человек: 6 перепелов – 3 ст. ложки пшеничной муки – 2,5 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 5 ст. ложек сливочного масла – 0,75 стакана сухого белого вина – 0,75 стакана зеленого винограда без косточек – 4 ст. ложки очищенного миндаля.

Перепелов ощипать, выпотрошить, вымыть и вытереть насухо. Смешать муку, соль и перец и обвалять в ней перепелов. Сливочное масло растопить в жаровне или глубокой сковороде и обжарить в нем перепелов со всех сторон. Добавить вино, закрыть крышкой и держать на слабом огне 15 *мин.* Положить виноград и миндаль и держать на огне еще 5 *мин* или до тех пор, пока перепела не станут мягкими. Посолить и подавать к столу.

238. Мелкая дичь жареная

(Petit gibier à plumes en cocotte)

Для 4 человек: 4 вальдшнепа (или дупеля) либо 8 бекасов – 5 ст. ложек сливочного масла – 8 тонких ломтиков свиного шпика (60 г) – соль, перец и майоран по вкусу – 4 кусочка пшеничного хлеба.

Птиц ощипать, выпотрошить, отделить печенки, вымыть, обернуть каждую тушку тонкими ломтиками шпика, обвязать нитками и положить в жаровню с 4 ст. ложками растопленного сливочного масла. Накрыть пергаментом и поставить в предварительно сильно нагретую (до 220 °С) духовку на 20 *мин* или держать там до тех пор, пока птицы не станут мягкими.

Печенки обжарить, затем немного припустить (те, кто не любит резкий запах печенки дичи, могут заменить ее печенкой домашней птицы) и протереть через сито; добавить 1 ст. ложку сливочного масла. Размять. Добавить по вкусу соль, перец, майоран. Обжарить в масле белый хлеб, намазать его протертой печенкой и поставить на 2–3 *мин* в духовку. Готовых птиц вынуть, положить на блюдо на кусочки хлеба с печенкой, полить соком из жаровни и подавать к столу.

239. Сальми из кулика

(Salmis de bécassine)

Для 1 человека: 1 кулик – 2 головки мелко нарезанного лука-шалот – 0,5 стакана красного сухи го вина – перец и соль по вкусу.

Кулик жарится на сильном огне; снимается прожаренным не до конца («с кровинкой») разделывается, мясо отделяется от костей и держится в тепле.

В небольшой кастрюле вываривается в вине лук-шалот, куда затем добавляются остатки кулика, перец и соль. После этого кипятится еще 5 *мин* и все содержимое откидывается на сито. Перед подачей к столу мясо кулика заливается полученным соусом.

ОВОЩИ И ГРИБЫ

ОВОЩИ

240. Молодой картофель, жаренный целиком

(Pommes de terre fondantes)

Для 2 человек: 500 г молодого мелкого картофеля – 75 г сливочного масла.

Молодой картофель тщательно очистить от кожицы, промыть и обсушить. Выбрать сковороду, жаровню или толстостенную кастрюлю, на дно которой можно было бы плотно уложить весь картофель, который вы хотите приготовить – свободных мест оставлять нельзя, иначе масло будет гореть, напрасно расходоваться. Растопить на сковороде сливочное масло, уложить картофель, закрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 10 *мин.* Если картофель снизу зарумянился, аккуратно перевернуть его и опять накрыть крышкой. Для приготовления мелкого картофеля требуется 20–25 *мин,* крупного – 30–35 *мин.* Каждая картофелина должна иметь золотистую корочку (но не жесткую). Заменять сливочное масло маргарином не рекомендуется.

Подавать горячий картофель как самостоятельное блюдо или как гарнир.

241. Картофель с помидорами

(Pommes de tene aux tomates)

Для 4 человек: 1 кг картофеля – 50 г свиного сала – 2 очищенных от зерен помидора – 1 свежий огурец – соль и перец по вкусу – 1 лавровый лист.

Обжарить нарезанный ломтиками картофель и помидоры на сковороде в свином сале. Добавить соль, перец, лавровый лист. Залить водой и варить на сильном огне. Подавать вместе с нарезанным ломтиками свежим огурцом.

242. Молодой картофель запеченный

(Pommes de terre à l'echirlete)

Для 2 человек: 500 г молодого мелкого картофеля – 0,5 стакана воды (либо мясного или куриного бульона) – 2 ст. ложки гусиного или свиного жира.

Молодой картофель тщательно очистить от кожицы и промыть. Сварить в воде или лучше в мясном или курином бульоне. До начала варки воды или бульона должно быть столько, чтобы жидкость только закрывала картофель. Когда вода или бульон почти полностью впитаются картофелем, выложить картофель на сковороду и обжарить в гусином или свином сале на слабом огне, перевернув 2–3 раза, чтобы на каждой картофелине образовалась золотистая корочка. Подавать горячий картофель как самостоятельное блюдо или как гарнир. При варке картофеля в воду (или бульон) можно положить чеснок (2–3 зубчика).

243. Лепешка картофельная

(Galette de pommes de terre)

Для 4 человек: 750 г спелого картофеля, нарезанного соломкой или тонкими кружочками – 1 чайная ложка соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – щепотка мускатного ореха – 150 г сливочного масла – 150 г оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла. (После приготовления лепешки 200 г смешанного сливочного и растительного масла останется на сковороде и может быть использовано для приготовления других блюд).

Картофель тщательно промыть в холодной воде, обсушить, посыпать солью, перцем и мускатным орехом. В глубокую сковороду диаметром 18–23 *см* положить сливочное масло и оливковое масло и довести до кипения. Положить картофель и жарить, не перемешивая. Как только картофель подрумянится снизу, убавить огонь до слабого, накрыть сковороду крышкой и держать картофель так 15 *мин,* чтобы он спекся в одну лепешку. Перевернуть лепешку целиком, не разламывая, на другую сторону. Для этого приподнять лепешку шумовкой, положить ее на пустую тарелку поджаренной стороной вверх и, не задерживаясь, сдвинуть лепешку обратно в сковороду. Продолжать жарить картофель, не закрывая крышкой, до тех пор, пока лепешка не подрумянится снизу. Вынуть лепешку. Положить на сито, чтобы лишний жир стек обратно в сковороду, и подавать на стол как самостоятельное блюдо или как гарнир.

244. Картофель дофинэ, запеченный с молоком и сыром

(Gratin dauphinois)

Для 4 человек: 1 кг картофеля, очищенного и нарезанного тонкими кружочками – 1 чайная ложка соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого перца – щепотка мускатного ореха – 1 яйцо – 2 стакана молока – 200 г натертого швейцарского сыра – 1 зубчик чеснока – 4 ст. ложки сливочного масла.

Картофель, соль, перец, мускатный орех и половину порции натертого сыра положить в блюдо и перемешать, разбить туда яйцо, вылить молоко и еще раз перемешать. Керамическую глубокую посуду натереть чесноком, смазать маслом, выложить в нее содержимое блюда, посыпать оставшимся сыром, положить сверху кусочки сливочного масла и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 40–45 *мин* или держать там до тех пор, пока картофель не станет мягким и сверху не образуется румяная корочка.

245. Картофель, запеченный в фольге или пергаменте

(Pommes de terre en papillotes)

Для 4 человек: 24 мелкие молодые картофелины, очищенные от шелухи и вымытые – 2 листика мяты – 0,5 чайной ложки соли – 60 г сливочного масла.

Молодой картофель, мяту и сливочное масло завернуть в кусок алюминиевой фольги или пергамента таким образом, чтобы ничего из свертка не вытекало. Положить сверток на решетку в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 35 *мин.* Вынутый из пергамента хорошо промасленный картофель имеет приятный запах. Крупный картофель следует предварительно разрезать на мелкие части.

246. Картофель, жаренный соломкой

(Pommes de terre Yvette)

Для 4 человек: 800 г очищенного картофеля – 100 г сливочного масла – 1 чайная ложка соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого

душистого перца.

Картофель порезать соломкой в виде лапши или настругать на крупной терке. Положить в холодную воду на 10 *мин,* промыть и обсушить.

Сливочное масло растопить в большой сковороде и довести до кипения. Положить картофель, соль и перец и разровнять, чтобы весь картофель был закрыт маслом. Жарить до тех пор, пока картофель не подрумянится снизу. Перевернуть на другую сторону и обжарить. Переворачивать не размешивая, как пироги.

247. Картофель для гурмэ

(Pommes de terre des gourmets)

Для 4–6 человек: 1 кг крупного ровного белого картофеля – 4 ст. ложки сливочного масла – 1,5 чайные ложки соли – 0,1 чайной ложки мускатного ореха – 0,25 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 0,75 стакана сметаны.

Крупный ровный белый картофель вымыть, завернуть в алюминиевую фольгу или пергамент и поместить в предварительно нагретую (до 210 °С) духовку на 10 *мин* или держать там до тех пор, пока картофель не станет мягким.

Испекшуюся мякоть вынуть и размять со сливочным маслом, солью, мускатным орехом и перцем. Положить в полуторалитровый глиняный горшок и залить сметаной. Поставить горшок в предварительно сильно нагретую (до 220 °С) духовку на 10 *мин.*

248. Картофельное пюре, запеченное в сметане

(Pomme de terre mousseline)

Для 6–8 человек: 1 кг очищенного картофеля, разрезанного на четвертинки – 4 ст. ложки сливочного масла – 0,5 стакана горячего молока – 0,5 стакана швейцарского сыра – 1,5 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 0,5 стакана взбитых 30 %-ных сливок – 4 взбитых яичных белка.

Очищенный картофель опустить в присоленный кипяток и варить до тех пор, пока не станет мягким. Воду слить. Картофель размять или взбить в электрической мешалке. Взбивая, положить сливочное масло, молоко, сыр, соль и перец. Взбивать до тех пор,

пока смесь не станет воздушной. Влить взбитые сливки и яичные белки. Переложить в литровую форму и поставить в предварительно сильно нагретую (до 210 °С) духовку на 30 *мин.* Подавать к столу сразу.

249. Картофель, запеченный в сливках

(Gratin de pomme de terre)

Для 4–6 человек: 1 кг картофеля – 0,1 чайной ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1,5 стакана 10 %-ных сливок – 2 ст. ложки сливочного масла – мускатный орех.

Картофель очистить и нарезать очень тоненькими кружочками. Большую сковороду или противень смазать маслом и уложить в нее несколькими слоями картофель, посыпая каждый слой мускатным орехом, солью и перцем. Залить все сливками так, чтобы они полностью покрывали картофель, положить сверху кусочки сливочного масла и поставить в предварительно слабо нагретую (до 110 °С) духовку на 1,25 ч или держать там до тех пор, пока картофель не подрумянится и не подсушится.

250. Картофель Анна

(Pomme de terre Anna)

Для 4-х человек: 1 кг картофеля – 0,5 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 6 ст. ложек сливочного масла.

Картофель очистить и нарезать тоненькими ломтиками. Натереть их солью и перцем. Хорошо смазать маслом дно большой сковороды или круглой формы для пирогов. Уложить дольки картофеля кольцами в несколько слоев. Каждый слой побрызгать сливочным маслом. Закрыть крышкой и поставить в предварительно сильно нагретую (до 220 °С) духовку на 30 *мин.* Перевернуть, как перевертывают пироги, и держать в духовке без крышки еще 5 *мин.*

251. Обсахаренная репа в соусе

(Navets glacès)

Для 2 человек: 400 г молодой мелкой репы по возможности одинакового размера – 4 ст. ложки сливочного масла – 4 ст. ложки сахарной пудры.

Репу очистить, сделав в каждой из репок ямку, погрузить в присоленную кипящую воду и варить 10–15 *мин* почти до готовности. Вынуть из воды, переложить в небольшую глубокую сковороду, в которой растоплено сливочное масло, посыпать сахарной пудрой, положить в ямку каждой репки по куску сливочного масла, влить в сковороду 2–3 ст. ложки отвара, в котором варилась репа, и поставить на очень слабый огонь. Держать на огне, пока подливка не станет коричневой и не загустеет. Следить, чтобы подливка не пригорела. Снять с огня, полить репу подливкой и подавать к столу. Репу можно подавать как самостоятельное блюдо, а лучше как гарнир к мясным блюдам.

252. Белокочанная капуста, запеченная с сыром

(Choux gratinès)

Для 6 человек: 2 кг белокочанной капусты – 2 стакана кипятку – 3 ст. ложки сливочного масла – 3 ст. ложки мелко нарубленного лука – 3 ст. ложки пшеничной муки – 0,1 чайной ложки мускатного ореха – 2 чайные ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 2 стакана молока – 1 лавровый ласт – 1 стакан натертого швейцарского сыра – 3 ст. ложки панировочных сухарей.

Капусту порубить, положить в кипяток и варить *10.мин.* Откинуть на сито.

Одновременно растопить в сковороде сливочное масло и обжарить в нем в течение 5 *мин* лук. Положить муку, мускатный орех, соль и перец. Хорошо размешать. Тоненькой струйкой влить молоко, непрерывно размешивая до тех пор, пока не закипит. Положить лавровый лист и варить все на слабом огне 20 *мин.* Вынуть лавровый лист и добавить 0,75 стакана сыра. Смешать с капустой, посолить по вкусу и выложить в высокий противень. Сверху посыпать оставшимся сыром, смешанным с панировочными сухарями, и поставить противень в предварительно сильно нагретую (до 210 ˚С) духовку на 15 *мин* или держать там до тех пор, пока капуста сверху слегка не зарумянится.

253. Цветная капуста запеченная

(Mousse aux choux-fleurs)

Для 6–8 человек: 1 кг цветной капусты без листьев – 2 ст. ложки сливочного масла – 2 ст. ложки пшеничной муки – 1,5 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 1 стакан молока – 5 яиц.

Цветную капусту отварить в соленой воде, чтобы она была мягкой. Откинуть на сито и протереть.

Сливочное масло растопить в кастрюле, слегка обжарить в нем муку, положить соль и перец. Хорошо размешать. Тоненькой струйкой влить молоко, размешивая пока не закипит. Убавить огонь до слабого и кипятить 5 *мин.* Снять с огня.

Яйца слегка взбить и вылить тоненькой струйкой в кастрюлю, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания. Положить в кастрюлю протертую цветную капусту и посолить по вкусу.

Смазать маслом глубокую сковороду, выложить в нее из кастрюли цветную капусту. Сковороду поставить на противень, налить в противень на 5 *см* кипятку и поместить противень в предварительно хорошо нагретую (до 190 ˚С) духовку на 45 *мин* или держать там до тех пор, пока пюре сверху не зарумянится.

254. Цветная капуста отварная с бархатистым соусом

(Velouté aux choux-fleurs)

Для 4 человек: 0,5 кг цветной капусты – 50 г сливочного масла – 1 ст. ложка пшеничной муки – 0,5 л отвару, в котором варилась цветная капуста – 1 яичный желток – соль и перец по вкусу.

Цветную капусту отварить в присоленной воде. Муку обжарить на сливочном масле в сотейнике до золотистого цвета. Добавить в сотейник горячий отвар. Положить по вкусу соль и перец. Довести до кипения и варить на сильном огне, помешивая, 30–40 *мин.* Яичный желток растереть, тоненькой струйкой влить в него 1 половник соуса, непрерывно размешивая, чтобы желток не свернулся. Вылить желток в соус. Размешать, подогреть, не давая закипать. Капусту и соус подавать к столу раздельно.

255. Белокочанная капуста, фаршированная по-каталонски

(Chou farçi catalon)

Для 4–6 человек: 1 средний кочан капусты (1200–1500 г) – 120 г мяса – 60 г ветчины или копченой свиной грудинки – 3–4 сладких красных перца – 12 маслин – 15 г сухих грибов – 2–3 зубчика чеснока – 2 чайные ложки соли – 0,25, чайной ложки молотого черного перца – щепотка мускатного ореха – щепотка майорана – 1 лавровый лист – 1 яйцо.

Мясо, ветчину или копченую грудинку, 1 перец (без зернышек и внутренних перегородок), маслины, чеснок провернуть через мясорубку, посолить по вкусу, положить черный перец, мускатный орех, майоран, вылить одно яйцо, размешать. Сухие грибы положить в теплую воду на 10 *мин.*

Кочан капусты зачистить и положить в присоленную кипящую воду на 5 *мин.* Вынуть, дать воде стечь. Листья по одному отогнуть от кочерыжки вниз (кроме верхних листьев), переложить их фаршем и аккуратно прижать так, чтобы форма кочна сохранилась. Перевязать кочан ленточками из марли и поместить его в глубокую кастрюлю, такого диаметра, чтобы кочан был чуть меньше ее. Оставшийся перец и размоченные грибы тонко порезать и положить в кастрюлю вместе с кочаном, влить 2–3 половника отвару, в котором варилась капуста (или мясного бульона), закрыть пергаментом и затем крышкой и поставить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 160 ˚С) духовку на 3 *ч.* За 20–30 *мин* до подачи к столу в кастрюлю можно положить сосиски.

Лучше всего к капусте подавать обжаренный в масле или жире хлеб.

256. Капуста по-грасски

(Chou fargi à la mode de Grasse)

Для 4 человек: 1 средний кочан белокочанной капусты (1200–1600 г) – 60 г рису (сухого) – 60 г свиного или говяжьего фарша – 90 г мелко нарезанного свиного шпика – 300 г свиной печенки, порезанной мелкими кусочками – 200 г зеленого горошка – 100 г мелко нарубленного зеленого салата – 0,25 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 2 яичных желтка – 1 чайная ложка соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого душистого перца – щепотка мускатного ореха – 1 раздавленный зубчик чеснока – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки – 1 ст. ложка мелко

нарезанной зелени сельдерея – букетик из чабера, сельдерея, петрушки и 1 лаврового листа – 6 морковей – 6 реп.

Зачистить белокочанную капусту, вырезать кочерыжку и положить капусту в кипяток на 5–10 *мин.* Вынуть из воды, обсушить, разобрать на листья. Черешки слегка отбить тяпкой. Приготовить начинку: свиной или говяжий фарш, мелко нарезанный свиной шпик, свиную печенку, зеленый салат, репчатый лук, зеленый горошек – смешать, положить яичный желток, соль, перец, мускатный орех, чеснок, зелень петрушки и сельдерея – снова размешать.

На подготовленный лист капусты положить начинку, разровнять, накрыть следующим листом капусты, затем положить новый слой начинки, затем снова лист капусты и т. д., пока вся начинка не будет израсходована. Дно жаровни выложить тонкими ломтиками свиного шпика, положить в жаровню слоеный пирог из капусты с начинкой, морковь, репу, букетик из чабера, петрушки, сельдерея и лаврового листа. Влить стакан мясного бульона, накрыть крышкой и поставить в предварительно средне нагретую (до 140 °С) духовку на 2–3 *ч.* К капусте подать соус Аврору (см. рецепт 27).

257. Краснокочанная капуста тушеная по-ландски

(Chou rouge landais)

Для 6–8 человек: 1 средний кочан капусты (1200–1500 г) – 500 г яблок, очищенных от сердцевин и порезанных тонкими дольками – 500 г нарезанного кольцами лука – 6–8 копченых (охотничьих) сосисок либо 400 г ветчины или копченой свиной грудинки – 0,5 стакана сухого красного вина – 0,25 стакана винного 3 %-ного уксуса – 4 ложки сахару – 3 ложки мелко порубленной зелени сельдерея – 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки – 2 сладких красных перца – 1 раздавленный зубчик чеснока – 1 чайная ложка сушеной апельсиновой цедры – 2 чайные ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого душистого перца – щепотка мускатного ореха.

Кочан капусты зачистить, нарезать соломкой и положить тонким слоем в керамическую посуду. Сверху положить слой лука, затем яблок и красного перца. Посыпать солью, перцем, сахаром, мускатным орехом, апельсиновой цедрой, петрушкой и сельдереем. Положить снова слой капусты, затем лука и яблок с перцем – снова посыпать солью, перцем, сахаром, мускатным орехом, апельсиновой цедрой, петрушкой и сельдереем. Затем

положить третий слой капусты и т. д.

Залить вином и уксусом и поставить на очень слабый огонь на 3–4 *ч.* Изредка размешивать. За 20 *мин* до подачи к столу положить в капусту сосиски (или ветчину, грудинку). Для повышения калорийности вместе с капустой можно положить порезанное кусочками сало шпик и ветчинные кости, которые перед подачей к столу вынуть.

258. Голубцы по-провансальски

(Gros chou farçi a la provençale)

Для в человек: 1 средний кочан белокочанной капусты (1200–1500 г) – 200 г постной свинины – 50 г сала шпик – 100 г говядины, телятины или мяса птицы – 2 яйца, сваренных вкрутую – 50 г мелко порубленного зеленого салата – 60 г натертого швейцарского сыра – 1,5 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 1 раздавленный зубчик чеснока – 1 стакан отваренного до полуготовности риса – 2 ст. ложки оливкового масла – 1 морковь, нарезанная кружочками – 1 веточка сельдерея – 1 веточка петрушки – 1 лавровый лист – 2 горошины черного перца – 1 стакан сухого белого вина – 1 стакан мясного бульона.

Свинину, сало шпик, говядину (телятину, мясо птицы), яйца, салат, сыр, половину приготовленного лука, чеснок пропустить через мясорубку, добавить рис, размешать и обжарить в оливковом масле 1–2 *мин.* Посолить и положить перец по вкусу.

Зачистить кочан капусты, вырезать кочерыжку, положить кочан в кипяток и варить 5 *мин.* Вынуть из воды, остудить и разобрать на листья. Черешки листьев слегка отбить.

На подготовленные листья капусты положить фарш, завернуть листья, связать голубцы ниткой и уложить в жаровню, добавив туда морковь, остальной лук, лавровый лист, сельдерей, петрушку, черный перец горошком, сухое вино и мясной бульон. Закрыть жаровню крышкой и доставить на очень слабый огонь на 3–4 ч, изредка поливая голубцы подливкой. Голубцы выложить на блюдо, подливку попробовать на вкус, добавить соли и перцу и полить голубцы.

259. Голубцы по-охотничьи

(Chou farçi chasseur)

Для 6 человек: 1 средний кочан капусты (1200–1500 г) – 200 г каштанов – 200 г копченых (охотничьих) сосисок (ветчины или свиной копченой грудинки) – 150–200 г мяса вареной куропатки (фазана или 2 голубей) – 1 стакан сухого белого вина – 1 стакан куриного бульона.

Белокочанную капусту зачистить, вырезать кочерыжку. Положить весь кочан в кипящую воду на 10–15 *мин.* Вынуть.

Остудить. Разобрать на листья. Черешки листьев слегка отбить.

Вареные каштаны, копченые сосиски (ветчину, свиную грудинку) и мясо вареной куропатки (фазана или 2 голубей) пропустить через мясорубку. Положить в фарш по вкусу соль, свежемолотый черный перец, щепотку мускатного ореха и размешать.

На подготовленные листья капусты положить фарш, завернуть листья, связать голубцы ниткой и уложить в жаровню.

Полить вином и бульоном, закрыть крышкой и тушить 3 *ч.*

260. Запеканка из тыквы

(Courgettes au gratin)

Для 4–6 человек: 1 кг тыквы – 4 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 1 лавровый лист – 0,5 стакана воды – 2 чайные ложки соли – 3 ложки сливочного масла – 2 ст. ложки пшеничной муки – 0,1 чайной ложки красного перца – 1 стакан 10 %-ных сливок – 2 яичных желтка – 0,5 стакана натертого швейцарского сыра – 3 ст. ложки панировочных сухарей.

Тыкву очистить от кожуры и удалить семена. Нарезать тонкими ломтиками. Положить в кастрюлю вместе с луком, лавровым листом и одной чайной ложкой соли, залить водой и довести до кипения. Закрыть крышкой и кипятить на слабом огне 15 *мин.* Воду слить. Лавровый лист вынуть.

Сливочное масло растопить в сковороде, обжарить в нем муку, положить красный перец и остальную соль. Хорошо размешать. Тоненькой струйкой влить сливки; размешивать до тех пор, пока не закипит. Кипятить 5 *мин* на слабом огне.

Взбить в миске яичные желтки и тоненькой струйкой влить в горячий соус, непрерывно размешивая, чтобы предотвратить свертывание. Соединить тыкву и половину порции натертого сыра с соусом и выложить все в смазанный маслом противень. Оставшийся сыр смешать с панировочными сухарями и посыпать сверху. Поставить противень в предварительно довольно хорошо

нагретую (до 180 °С) духовку на 30 *мин.*

Отваренную тыкву перед тем, как соединить с соусом, можно протереть через сито или пропустить через мясорубку. Вместо сыра в соус можно положить на 2 ст. ложки больше сливочного масла.

261. Шпигованные баклажаны

(Aubergines en gigot)

Для 2 человек: 4 баклажана (500–600 г) – 60 г сала шпик – 10–12 зубчиков чеснока – 1 чайная ложка соли – 0,25 чайной ложки молотого черного перца – 6 ст. ложек оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла.

Баклажаны вымыть и вытереть. В каждом баклажане проделать два ряда надрезов. Надрезы поочередно нашпиговать кусочками сала и зубчиками чеснока, предварительно обваляв сало в соли и перце (по желанию – также в майоране и сушеном базилике). Нашпигованные баклажаны положить на сковороду, полить оливковым маслом, закрыть крышкой и держать на слабом огне около 1 *ч,* изредка поворачивая и поливая сверху маслом. Подавать в горячем или холодном виде разрезанными вдоль на половинки, посолив и полив оливковым маслом по вкусу.

262. Сельдерей с миндалем

(Cèleri aux amandes)

Для 6–8 человек: 3 больших корня сельдерея (600–600 г) – 3 ст. ложек сливочного масла – 2 ст. ложки натертого репчатого лука – 1,5 чайные ложки, соли – 0,25 чайной ложки душистого перца – 1,5 ст. ложки пшеничной муки – 0,5 стакана куриного бульона – 1 стакан 10 %-ных сливок – 0,75 стакана очищенного, порезанного и обжаренного миндаля.

Корни сельдерея очистить от зелени, разрезать вдоль на половинки и затем поперек на куски длиной по *1,5 см.*

Сливочное масло растопить в сковороде, положить туда лук, сельдерей, соль и перец, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 20 *мин.* Следить, чтобы не пригорало. В курином бульоне размешать муку, добавить сливки и, непрерывно размешивая,

довести до кипения. Соединить с сельдереем и держать на огне 5 *мин.* Положить мелко нарезанный миндаль, посолить по вкусу и подавать к столу.

263. Сельдерей жареный

(Céleri-rave frit)

Для 6–8 человек: 4 больших корня сельдерея (600–700 г) – жиры для обжаривания – 1,25 стакана голландского соуса (см. рецепт 36).

Корни сельдерея очистить от зелени, срезать кожуру, мелко нарезать сельдерей на кусочки длиной $^1/_2$ *см* и положить в холодную воду на 30 *мин.* Воду слить и сельдерей вытереть насухо.

Жир растопить в сковороде и обжаривать в нем сельдерей до тех пор, пока он слегка не зарумянится. Вынуть из жира, посолить и подавать к столу под голландским соусом.

264. Сельдерей в мясном бульоне

(Céleri au bouillon)

Для 2 человек: 2–3 корня сельдерея (400 г) – 4 ст. ложки сливочного масла – 2–3 ст. ложки концентрированного мясного бульона (см. рецепт 2) – щепотка молотого душистого перца – 0,25 чайной ложки соли.

Корни сельдерея очистить от зелени, срезать кожуру, разрезать вдоль на половинки и положить в подсоленную, кипящую воду на 10 *мин.* Откинуть на сито, положить в сотейник с растопленным сливочным маслом и поставить сотейник на слабый огонь. Варить до тех пор, пока сельдерей не станет мягким. Перед подачей к столу влить концентрированный мясной бульон, размешать, положить перец и посолить по вкусу. Довести до кипения и затем подавать.

265. Суфле из репчатого лука

(Soufflé à la soubise)

Для 4–6 человек: 110 г сливочного масла – 5 стаканов мелко нарезанного репчатого лука – 1 стакан воды – 1,5 чайной ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 4 ст. ложки пшеничной муки – 1 стакан 20 %-ных сливок – 3 яйца, разделенные на желтки и белки.

Половину порции сливочного масла растопить в сковороде и обжарить в нем в течение 5 *мин* лук. Добавить воду, соль и перец. Накрыть крышкой. Держать на слабом огне 10 *мин* или до тех пор, пока лук не станет очень мягким. Часто размешивать.

Оставшееся масло растопить в сотейнике и обжарить в нем муку. Влить сливки и размешивать до тех пор, пока не закипят. Кипятить на слабом огне 5 *мин.* Взбить яичные желтки и тоненькой струйкой влить в них 1 половник горячего соуса из сотейника, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания. Размешивая, вылить яичные желтки в соус. Соединить с луком, посолить по вкусу. Поставить в холодильник на 10 *мин.*

Яичные белки взбить до образования воздушной, но не сухой, пены и вылить в луковую смесь. Выложить в несмазанную форму вместительностью 1,5 *л.* Поставить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 180 °С) духовку на 30 *мин.* К столу подавать сразу.

266. Репчатый лук с миндалем

(Oignons aux amandes)

Для 6–8 человек: 750 г мелкого белого репчатого лука – 0,5 стакана сливочного масла – 2 ст. ложки сахару – 1,25 чайной ложки соли – щепотка красного перца – 0,25 чайной ложки мускатного ореха – 125 г очищенного миндаля.

Отобрать одинаковые по размеру луковицы и очистить их. Растопить в закрытой жаровне сливочное масло и высыпать в него сахар, соль и красный перец. Когда сахар разойдется, положить мускатный орех, лук и миндаль и хорошо перемешать. Плотно закрыть жаровню крышкой и поставить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 180 °С) духовку на 1 *ч,* часто встряхивая. Последние 5 *мин* держать жаровню открытой.

267. Глазированный лук

(Oignons glacès)

Для 4–6 человек: 24 маленькие белые луковицы – 4 ст. ложки сливочного масла – 2 ст. ложки сахара – 0,25 стакана куриного бульона – 1 чайная ложка соли.

Отобрать одинаковые по размеру луковицы и очистить их. Растопить в сковороде сливочное масло, положить в него лук, посыпать сахаром и обжарить так, чтобы луковицы приобрели коричневую окраску. Добавить куриный бульон, посолить и закрыть крышкой. Держать на слабом огне 20 *мин* или до тех пор, пока лук не станет мягким и не впитает всю жидкость. Часто встряхивать сковороду.

268. Лук репчатый жареный

(Oignons frits)

Для 6–8 человек: 1 кг сладкого репчатого лука, порезанного тонкими кольцами – 2 ст. ложки пшеничной муки – 1 чайная ложка соли – 0,25 стакана молока – 0,5 стакана оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла.

Нарезанный кольцами лук опустить в молоко и обвалять слегка в муке. Чтобы к луку приставало как можно меньше муки, лук обваливать на пергаменте, который слегка посыпать мукой. Лук жарить в кипящем масле 5–7 *мин* на сильном огне до тех пор, пока он не приобретет золотистой окраски. Готовый лук положить на сито, чтобы с него стекло лишнее масло. Посолить по вкусу и подавать к столу как самостоятельное блюдо или как гарнир к жареному мясу.

269. Лук репчатый печеный

(Oignons au four)

Неочищенные головки репчатого лука хорошо вымыть, положить в жаровню, залить мясным или куриным бульоном, чтобы он только наполовину закрывал лук, накрыть крышкой и поставить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 180 °С) духовку на 2–2,5 *ч.* Вынуть, остудить, снять кожурки. Подавать к столу в холодном виде, слегка полив оливковым маслом. Солить и перчить по вкусу. Лук получается мягким и очень ароматным. К луку иногда подают сливочное масло.

270. Шпинат или щавель в масле

(Lea èpinards du chanoine Chevrier)

Секрет этого блюда был подсмотрен у аббата Шеврие, который объяснял свое долголетие только тем, что питался «исключительно» шпинатом. Рецепт опубликован в 1905 г.

Для 4 человек: 700 г свежего шпината или щавеля – 300 г сливочного масла.

Свежий молодой шпинат или щавель тщательно перебрать, очистить от черешков, тщательно промыть и отсушить на сите. Положить в керамическую кастрюлю вместе со 100 *г* сливочного масла, поставить на огонь и тушить на слабом огне 30 *мин.* Снять с огня и поставить в прохладное место. На следующий день положить в этот шпинат еще 50 *г* сливочного масла и тушить на слабом огне 10–15 *мин.* Снять с огня и поставить опять в прохладное место. На третий и четвертый день повторить операцию второго дня. На пятый день за 15 *мин* до подачи к столу поставить шпинат на слабый огонь, положить еще 50 *г* сливочного масла, тушить 10–12 *мин,* выложить на подогретое блюдо и подавать очень горячим.

Шпинат впитает все масло за 5 дней и масло придаст шпинату приятный аромат.

271. Запеканка из щавеля или шпината с грибами

(Gratin d'?pinards)

Для 6–8 человек: 3 ст. ложки сливочного масла – 500 г нарезанных грибов – 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 3 ст. ложки пшеничной муки – 0,25 чайной ложки мускатного ореха – 0,25 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 2 чайные ложки соли – 2 стакана 10 %-ных сливок – 1 кг щавеля, очищенного от черешков, тщательно вымытого и обсушенного – 3 ст. ложки натертого швейцарского (или советского) сыра.

Сливочное масло растопить в сковороде, положить грибы и лук и обжаривать 5 *мин.* Смешать с мукой, мускатным орехом, перцем и солью и тоненькой струйкой добавить сливки. Размешивать до закипания. Кипятить на слабом огне 5 *мин.*

Половину порции щавеля разровнять на смазанном маслом противне и залить половиной порции соуса. Положить сверху

вторым слоем остальной щавель, разровнять, полить оставшимся соусом и посыпать сыром. Противень поставить в другой, больший по размеру противень, налить в больший противень горячей воды и поставить все в предварительно довольно хорошо нагретую (до 160 °С) духовку на 40 *мин.*

272. Щавель или шпинат, припущенный в масле

(Sautè d'épinards)

Для 6–8 человек: 4 ст. ложки сливочного масла – 1 стакан мелко нарезанного репчатого лука – 1,5 кг щавеля, очищенного от черешков, тщательно промытого и обсушенного – 1 растолченный зубчик чеснока – 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки – 0,5 стакана сметаны – 0,3 стакана измельченных пшеничных сухарей – 0,3 стакана натертого швейцарского (или советского) сыра.

Сливочное масло растопить в сковороде и обжарить в нем в течение 10 *мин* лук. Положить щавель и держать на огне, часто размешивая, 3 *мин.* Положить истолченный чеснок, зелень петрушки, сметану, сухари и сыр. Подогреть, но не давать кипеть. Посолить по вкусу. Подавать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

273. Фасоль по-гасконски

(Haricots verts au bearre de Gascogne)

Для 4 человек: 400 г фасоли – 1 чайная ложка соли – 1–2 ст. ложки гасконского масла (см. рецепт 42) – 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки.

Фасоль перебрать и замочить в холодной (не выше 15 °С) воде на ночь. Воду слить. Фасоль положить в керамическую кастрюлю и залить присоленной водой так, чтобы она закрывала фасоль. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 180 °С) духовку на 3 *ч* или держать там до тех пор, пока фасоль не станет совсем мягкой. Выложить готовую фасоль шумовкой на подогретое блюдо с растопленным гасконским маслом, посыпать зеленью петрушки. Подавать в горячем виде как самостоятельное блюдо или как гарнир к тушеному мясу по-авиньонски или свинине.

274. Фасоль в стручках с ветчиной и помидорами

(Haricots verts béarnais)

Для 4 человек: 500 г свежей (или замороженной) фасоли в стручках – 2 ст. ложки сливочного масла – 0,5 стакана мелко нарезанной ветчины – 1 растолченный зубчик чеснока – 0,75 стакана очищен ных от кожицы и нарезанных дольками помидоров – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца.

Фасоль в стручках варить в присоленной воде до полуготовности. Воду слить. Сливочное масло растопить в сотейнике и обжарить в нем ветчину в течение 1 *мин.* Положить помидоры, чеснок, отваренную фасоль и перец. Закрыть крышкой и тушить на слабом огне 10 *мин.* Посолить по вкусу. Подавать к столу в горячем виде.

275. Зеленый горошек по-французски

(Petits pois à la française)

Для 6–8 человек: 0,75 стакана мелко нарубленного зеленого салата – 1 стакан мелко нарезанного репчатого лука – 1 кг свежего, замороженного или консервированного зеленого горошка – 2 ст. ложки сливочного масла – 0,5 стакана кипятку – 1 чайная ложка сахару – 1 чайная ложка соли – 3 веточки зеленого кервеля (или 0,1 чайной ложки сушеного).

Зеленый салат уложить на дно кастрюли, положить в кастрюлю лук, горошек, сливочное масло, сахар, соль, кервель и залить кипятком. Довести до кипения, закрыть крышкой и варить на слабом огне 25 *мин.* Слить оставшуюся воду, размешать, посолить по вкусу и подавать к столу в горячем виде.

276. Пюре Сен-Жермен из зеленого горошка

(Purèe Saint-Germain)

Для 4–6 человек: 1,5 стакана воды – 0,5 чайной ложки сахару – 1 чайная ложка соли – 1 стакан мелко нарубленного зеленого салата – 800 г зеленого горошка – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки – 4 ст. ложки сливочного масла – 2 ст. ложки

20 %-ных сливок.

В воду положить соль и сахар и довести до кипения. Положить салат, горошек и петрушку и варить на среднем огне 10 *мин* или до тех пор, пока горошек не станет мягким. Воду слить и протереть горошек через сито. Добавить сливочное масло и сливки, посолить по вкусу, подогреть и подавать к столу.

277. Каштаны в сале

(Les chataignes au lard)

Для 6–8 человек: 1 кг каштанов – 125 г сала шпик, порезанного мелками кусочками – l,5 чайной ложки соли.

Каштаны разрезать ножом на половинки вдоль круглой части и обжарить на противне на слабом огне в течение 15 *мин,* пока от ядер не начнут отставать кожурки и кожицы. Очищенные каштаны положить в жаровню вместе с салом, добавить немного воды так, чтобы она только закрывала каштаны, и варить на среднем огне 30 *мин* или до тех пор, пока каштаны не станут мягкими. Посолить по вкусу. Подавать как самостоятельное блюдо или как гарнир к индейке или зайцу.

278. Пюре из каштанов

(Purèe de marrons)

Для 6–8 человек: 1 кг каштанов – 1 луковица – 2 стакана мясного бульона – 3 ст. ложки сливочного масла – 0,5 стакана 20 %-ных сливок – 1 чайная ложка соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца.

Каштаны надрезать сверху крест-накрест, залить водой, довести воду до кипения и кипятить 5 *мин.* Воду слить. Каштаны очистить от кожуры.

Очищенные каштаны и луковицу положить в кастрюлю, залить мясным бульоном и кипятить на слабом огне 20 *мин* или до тех пор, пока каштаны не станут мягкими. Бульон процедить. Луковицу вынуть. Каштаны протереть сквозь сито. Пюре из каштанов смешать со сливочным маслом и сливками, хорошо размешать. Положить соль и перец по вкусу. Подогреть и подавать к столу как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам и блюдам из птицы. В первом случае к пюре

хорошо подать гренки.

ГРИБЫ

279. Грибы в сметане

(Champignons à la crème)

Для 4 человек: 0,5 стакана мелко нарезанного репчатого лука – 4 ст. ложки сливочного масла – 500 г мелко нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов) – 1 чайная ложка соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 чайные ложки красного перца – 1 стакан сметаны.

Лук обжарить в сковороде на сливочном масле на сильном огне в течение 5 *мин.* Положить грибы, соль и перец и обжаривать грибы на среднем огне до тех пор, пока из них не выпарится вся влага. Положить красный перец и затем сметану. Хорошо помешать. Довести до кипения, но не давать кипеть. Подавать на тарелках или на подсушенном хлебе.

280. Рагу из грибов с яйцами

(Ragoût aus champignons)

Для 3 человек: 300 г мелко нарубленных свежих грибов – 1 стакан сухого белого вина – 1 чайная ложка соли – щепотка свежемолотого черного перца – щепотка мускатного ореха – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени (петрушка, эстрагон, кервель, чабер, сельдерей).

Грибы залить небольшим количеством воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить до тех пор, пока не станут мягкими. Добавить к грибам вино. Посолить по вкусу, положить перец и мускатный орех. Снова довести до кипения и варить 2–3 *мин.* В это время положить на блюдо горячие яйца, сваренные вкрутую и очищенные от скорлупы, крупно их порубить. Выложить на яйца грибы и сразу подавать к столу. Сверху можно украсить зеленью петрушки, сельдерея, эстрагона, кервеля.

281. Грибы с вином в сметане

(Champignons à la crème)

Для 4–6 человек: 4 ст. ложки сливочного масла – 1 кг мелко нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов) – 4 ст. ложки полусухого белого вина – 1,5 чайной ложки соли – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 0,5 чайной ложки красного молотого перца – 2 стакана сметаны – 1 стакан натертого швейцарского сыра.

Сливочное масло растопить в сковороде и обжарить в нем в течение 5 *мин* грибы. Добавить полусухое вино и держать на сильном огне еще 2 *мин.* Убавить огонь, положить соль, черный и красный перец, размешать и добавить сметану и сыр. Держать на слабом огне, часто размешивая до тех пор, пока не загустеет. Подавать на подсушенном хлебе, смазанном сливочным маслом.

282. Грибы запеченные

(Champignons grillés)

Для 4 человек: 600 г шляпок крупных грибов (лучше белых или шампиньонов) – 100 г сливочного масла – 0,5 чайной ложки соли.

Вытереть грязь со шляпок грибов мокрым полотенцем, посыпать их солью, разложить на противне, в котором растоплены 2 ст. ложки сливочного масла. При размещении грибов на противне шляпки укладывать так, чтобы они лежали нижней частью кверху. В каждую шляпку положить кусочек сливочного масла. Противень поставить в нагретую духовку на 10 *мин.* Если грибы начинают подсыхать, положить в шляпки еще сливочного масла и так поступать до тех пор, пока грибы не будут готовы. Посолить по вкусу. Подавать отдельно или с обжаренным свиным салом к бифштексу или жареной свинине.

283. Фаршированные шампиньоны

(Champignons farcis)

Для 6–8 человек: 24 больших шампиньона с крепкими шляпками, имеющими форму чашечек – 2 ст. ложки сливочного масла – 4 ст. ложки оливкового (кукурузного ила другого рафинированного растительного) масла – 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 2 чайные ложки томатной пасты – 3 ложки сухого белого вина – 1 растолченный зубчик чеснока – 1 чайная ложка соли – 0,3 чайной ложки свежемолотого черного

перца – 2 ст. ложки панировочных сухарей – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки.

Отделить у шампиньонов шляпки от ножек. Шляпки протереть мокрым полотенцем, но не мыть. Слегка посолить. Ножки мелко порезать.

На сковороде разогреть 1 ст. ложку оливкового масла и сливочное масло, положить туда мелко нарезанные ножки и обжаривать в течение 5 *мин.* Добавить томатную пасту, вино, чеснок, соль и перец и держать на сильном огне еще 3 *мин.* Попробовать на вкус и положить панировочные сухари и петрушку.

Нафаршировать шляпки шампиньонов полученной смесью и уложить их нижней частью кверху на смазанный маслом противень. Противень поставить в предварительно сильно нагретую (до 220 °С) духовку на 10 *мин,* часто поливая их оставшимся оливковым маслом. Подавать в качестве закуски или как второе блюдо.

Фаршированные шампиньоны можно приготовить несколько иначе. Шляпки шампиньонов перед приготовлением фарша осторожно опустить в горячее, но не кипящее масло и варить 10 *мин.* Осторожно вынуть и остудить. Фарш приготовить, как указано выше, но не добавлять в него сухарей. Нафаршировать шляпки фаршем. Сухари смешать с растопленным маслом и выложить на нафаршированные шляпки. Посыпать зеленью петрушки. Если масло не было перегрето, когда в нем отваривались шляпки, шампиньоны будут очень вкусными. Подавать их нужно холодными на следующий день.

ЯЙЦА

284. Яйца в мешочек (без скорлупы)

(Oeufs à la coque)

Свежие яйца опустить в соленую кипящую воду на 30 *сек.* Вынуть, остудить. В сотейник налить 1 *л* воды, положить 1 чайную ложку соли, 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса и нагреть до кипения. Раскрутить ложкой кипящую воду таким образом, чтобы посредине образовалась воронка, и сразу опрокинуть туда чуть сваренное ранее яйцо. Варить 1–1,5 *мин.* Осторожно вынуть шумовкой яйцо и таким же образом варить следующее. Яйцо должно иметь несколько приплюснутую форму. Через полупрозрачный белок будет проглядывать полужидкий желток. Сваренные таким образом яйца очень вкусны со свежим хлебом и маслом, с горохом, чечевицей, грибами.

285. Яйца по-бенедектински

(Oeufs benédictins)

Сваренное в мешочек яйцо без скорлупы (см. рецепт 284) положить на поджаренный кусочек хлеба с маслом или на выпеченную из сдобного теста лепешку и полить 1 ст. ложкой голландского соуса (см. рецепт 36).

Раньше яйцо клали на кусок соленой трески.

286. Яйца в мешочек с зеленью

(Oeufs mollets, fines herbes)

Для 1 человека: 2 яйца, сваренные в мешочек, без скорлупы (см. рецепт 284) или в скорлупе (варить 4–5 мин) – 1 десертная ложка смеси мелко нарезанной зелени петрушки, кервеля и эстрагона – 1 ст. ложка сливочного масла – 1 долька лимона.

Сливочное масло растопить в сотейнике, положить в него яйца и обжарить на слабом огне, не давая маслу потемнеть;

посыпать зеленью, выдавить лимон и сразу подавать к столу.

287. Яйца с рисом и сыром по-горски

(Oeufs à la montagnarde)

Для 4 человек: 4 яйца – 250 г рису – 4 ст. ложки натертого швейцарского сыра – 1 стакан мясного или куриного бульона – 2 ст. ложки сливочного масла – 0,5 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца.

Рис варить в воде обычным образом 10 *мин.* Откинуть на сито, положить в мясной или куриный бульон. Варить на слабом огне, посолить по вкусу.

Одновременно яйца положить в кипящую воду и варить не более 5 *мин.* Вынуть и сразу положить в холодную воду.

Блюдо смазать сливочным маслом. Положить в него сварившийся рис, который должен впитать весь бульон и быть рассыпчатым. Рис разровнять и сделать на его поверхности ложкой 8 ямок для яиц. Яйца очистить и осторожно разрезать пополам, причем правильно сваренные яйца должны иметь полужидкий желток. Половинки яиц положить в ямки на рисе. Посолить и посыпать перцем по вкусу. Посыпать рис и яйца сыром, причем на яйца насыпать двойной слой сыра. Полить яйца и рис растопленным сливочным маслом и блюдо на 3 *мин* поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку.

Желтки, находящиеся под слоем сыра, не должны загустеть.

Сразу подавать к столу.

288. Холодная яичница с майонезом

(Fromage d'oeufs à la mayonnaise)

Для 1 человека: 2 яйца – 0,5 чайной ложки сливочного масла – 2 ст. ложки майонеза (см. рецепт 46) – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени (укроп, эстрагон, кервель, петрушка).

Глубокую большую сковороду или форму поставить на кипящую водяную баню, смазать маслом и вылить в нее яйца.

Держать на бане до тех пор, пока яйца не затвердеют. Снять с огня. Остудить.

Опрокинуть целиком на тарелку. Обмазать сверху майонезом и посыпать зеленью.

289. Яичница с помидорами, луком и перцем по баскски

(Piperade)

Для 4 человек: 600 г мелко нарезанного репчатого лука – 500 г свежих помидоров – 3 больших красных или 6 средних зеленых перцев, нарезанных узкими полосками – 6 яиц – 30 г свиного сала или растительного масла – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 чайная ложка соли – щепотка майорана.

Обжаривать лук на свином сале или растительном масле в тяжелой сковороде до тех пор, пока лук не приобретет золотистой окраски. Положить красный и зеленый перец и держать на слабом огне, пока перец не станет мягким. Помидоры погрузить в кипящую воду на 2–3 *мин,* вынуть, снять с них кожицу, порезать помидоры и положить в сковороду вместе с черным перцем и майораном. Закрыть сковороду крышкой и тушить содержимое ее, изредка помешивая, на слабом огне до тех пор, пока оно по консистенции не будет похоже на пюре. Посолить по вкусу.

Яйца разбить в миску, слегка размешать вилкой и, размешивая, вылить тоненькой струйкой на сковороду. Не давать пережариться яйцам. Подавать в горячем виде. Хорошо с яичницей подавать куриную или гусиную печенку (см. рецепт 217).

290. Яичница с картофелем

(Omelette aux pommes de terre)

Для 4 человек: 400 г картофеля, нарезанного тонкими кружочками – 2 ст. ложки сливочного масла – 1 ст. ложка оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла – 0,75 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца – щепотка мускатного ореха – 4 яйца – 2 ст. ложки натертого швейцарского сыра

Кружочки картофеля тщательно промыть в холодной воде, положить на горячую сковороду с кипящим сливочным и оливковым маслом, посыпать солью и черным перцем и обжаривать на слабом огне, чтобы каждый кружочек подрумянился с одной стороны. Затем накрыть сковороду крышкой и держать на огне еще 15 *мин,* чтобы картофель спекся в одну лепешку. Когда картофель испечется, перевернуть лепешку целиком не разламывая, и обжарить с другой стороны еще 3–

4 *мин.* Добавить немного сливочного масла и вылить на картофель предварительно размешанные в миске яйца. Покачивать сковороду, чтобы яйца растеклись между картофелем. Посыпать сыром. Как только яйца загустеют, снять с огня и опрокинуть сковороду на блюдо. Подавать яичницу в горячем виде.

291. Яичница в блюдечках

(Oeufs au four)

Для 2 человек: 2 яйца – 2 чайные ложки сливочного масла – 2 ст. ложки 20 %-ных сливок.

В два фарфоровых блюдечка положить по 1 чайной ложке сливочного масла и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 3–5 *мин,* чтобы масло растопилось. Скорлупу яиц подколоть ножом и, разломив ее быстро на две части, вылить яйца в блюдечки. Важно скорлупу разломить так, чтобы яйца вылились сразу все и оболочки желтков не повредились. Белки яиц полить сливками. Блюдечки поставить в духовку на 4–5 *мин.* Пережаривать яичницу не следует. Как только белок затвердеет и сделается белым – яичница готова. Солить и перчить яичницу заранее не надо. Соль и перец подать к столу. Хорошо к яичнице подать также мелко нарезанные листья эстрагона.

292. Омлет

(Omelette)

Для 2 человек: 4 яйца – 2 ст. ложки холодной воды – 0,5 чайной ложка соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 ст. ложка сливочного масла.

Яйца слегка взбить с водой, солью и перцем. Разогреть сковороду (диаметром 23 *см)* и растопить и ней масло. Как только масло разойдется, вылить на сковороду яичную смесь. Держать ручку сковороды в левой руке и наклонять ее в разные стороны, в то же время правой рукой с вилкой заворачивать свертывающийся у краев омлет к середине, давая возможность несвернувшейся яичной массе подтекать к краям. Важно все это делать быстро, чтобы яичная масса находилась все время в

движении. Когда края омлета свернутся, но будут еще влажными, а посредине омлет будет еще полужидким, поднять один край омлета, сложить его вдвое и сдвинуть на подогретую тарелку.

293. Взбитый омлет

(Omelette mousseline)

Для 2 человек: 3 яйца, разделенные на белки и желтки – 0,25 чайной ложки соли – 1 ст. ложка 20 %-ных сливок – 2 ст. ложки сливочного масла

Яичные желтки взбить с солью и сливками. Яичные белки взбить до образования воздушной пены и смешать с желтками. Разогреть сковороду (диаметром 23 *см)* и растопить в ней сливочное масло. Как только сливочное масло растопится, вылить яичную смесь. Жарить на среднем огне до готовности, наклоняя сковороду в разные стороны и заворачивая края омлета к центру. Сложить омлет вдвое и сдвинуть на подогретую тарелку.

294. Омлет, фаршированный куриной печенкой и грибами

(Omelette aux champighons)

Для 2–3 человек: для начинки – 3 ст. ложки сливочного масла – 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука – 100 г куриной печенки – 0,3 стакана мелко нарезанных грибов (лучше шампиньонов или сыроежек) – 1 ст. ложка пшеничной муки – 0,75 стакана мясного бульона – 1 чайная ложка томатной пасты – 0,1 ложки чабера или укропа – 0,5 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца; для омлета – 4 яйца – 2 ст. ложки холодной воды – 0,5 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 ст. ложка сливочного масла.

Сливочное масло растопить в сковороде, положить лук, печенку, грибы и обжарить. Печенку вынуть и мелко порезать. Размешивая, высыпать на сковороду муку, затем влить мясной бульон. Размешивать до тех пор, пока не закипит. Положить томатную пасту, соль и перец. Варить на слабом огне 5 *мин.* Положить обратно печенку и подогреть.

Приготовить омлет, как это описано в рецепте 292, но перед тем как его складывать, выложить приготовленную печенку с грибами на омлет.

295. Омлет с грибами

(Omelette aux champignons)

Для 2 человек: 4 ст. ложки сливочного масла – 1 стакан тонко нарезанных грибов – 1 чайная ложка соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 4 яйца – 2 ст. ложки холодной воды.

Половину порции сливочного масла растопить в сковороде и обжарить в нем грибы, предварительно положив 0,5 чайной ложки соли и 0,1 чайной ложки перца. Снять с огня и дать немного остынуть.

Приготовить яичную смесь (см. рецепт 292) и перед тем, как выливать ее на сковороду, смешать с обжаренными грибами. Дальше жарить омлет, как это описано в рецепте 292. Готовый омлет сложить и подавать к столу.

296. Омлет лотарингский с сыром и свиной грудинкой

(Omelette lorraine)

Для 2 человек: 4 яйца – 1 ст. ложка 20 % – ных сливок – 0,5 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца – 2 тонких кусочка свиной копченой грудинки, обжаренной до хрустящего состояния – 0,25 стакана натертого швейцарского сыра – 1 ст. ложка сливочного масла

Яйца, сливки, соль и перец слегка взбить. Положить в яичную смесь обжаренную свиную грудинку и натертый на терке сыр. Разогреть сковороду (диаметром 23 *см),* растопить на ней сливочное масло, вылить яичную смесь и жарить, как это описано в рецепте 292. Готовый омлет сложить пополам и сдвинуть со сковороды на подогретую тарелку.

297. Омлет, фаршированный помидорами

(Omelette aux tomates)

Для 2 человек: для приготовления томатной смеси – 2 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла – 4 ст. ложки мелко нарезанного репчатого

лука – 1 растолченный зубчик чеснока – 0,75 чайной ложки соли – 0,25 чайной ложки свежемолотого черного перца – 3 помидора, очищенных от кожицы и порезанных – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки; для омлета – 4 яйца – 2 ст. ложки холодной воды – 0,5 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 ст. ложка сливочного масла.

Оливковое масло подогреть в сковороде, положить лук и обжарить его в течение 5 *мин.* Добавить чеснок, соль, перец и помидоры и держать на слабом огне 5 *мин* или до тех пор, пока помидоры не станут мягкими. Положить петрушку.

Приготовить омлет, как это описано в рецепте 292, и вылить томатную смесь в омлет перед самым складыванием его. Омлет подавать к столу на подогретой тарелке.

298. Омлет с зеленью

(Omelette aux fines herbes)

Для 2 человек: 4 яйца – 2 ст. ложки холодной воды – 0,5 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца – 1 ст. ложка сливочного масла – 2 ст. ложки свежего мелко нарезанного кервеля (или 0,25 чайной ложки сушеного) – 2 чайные ложки свежего мелко нарезанного эстрагона (или 0,25 чайной ложки сушеного) – 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука – 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки.

Если используется сушеная зелень, положить ее в теплую воду (каждую зелень в отдельную посуду) на 5 *мин.*

Перед использованием зелень надо хорошо отряхнуть от воды.

Яйца взбить с водой, солью и перцем. Смешать свежий или вымоченный кервель и эстрагон с зеленым луком и зеленью петрушки, положить их в яичную смесь и жарить, как это указано в рецепте 292. Омлет подавать на подогретой тарелке.

299. Омлет со сливками

(Oeufs mousseline)

Для 4 человек: 8 яиц – 0,75 чайной ложки соли – 0,1 чайной ложки свежемолотого душистого перца – 2 чайные ложки воды – 3 ст. ложки сливочного масла – 4 ст. ложки взбитых 30 %-ных

сливок.

Яйца взбить с водой, солью и перцем. Сливочное масло растопить в сковороде на слабом огне, вылить яичную смесь и жарить, непрерывно размешивая деревянной ложкой до тех пор, пока не начнет загустевать. Влить взбитые сливки. Как только омлет загустеет, переложить на подогретую тарелку и подавать.

300. Омлет с гренками и сыром

(Omelette aux croutons et au fromage)

Для 2 человек: 1 стакан мякиша белого хлеба, нарезанного кубиками размером 1 см – 4 яйца – 2 ст. ложки сливочного масла – 4 ст. ложки натертого на терке сыра – 2 ст. ложки сливок.

Белый хлеб обжарить в масле, снять со сковороды. Вылить на горячую сковороду слегка взбитые со сливками яйца, положить обжаренные гренки и жарить, как это указано в рецепте 292. Посыпать сыром, сдвинуть на подогретую тарелку и подавать.

301. Фондю франш-контэ

(Fondue de Franche-Comté)

Для 4–6 человек: 0,75 стакана сухого белого вина – 1 раздавленный зубчик чеснока – 6 яиц – 250 г натертого швейцарского сыра – 60 г сливочного масла – 0,1 чайной ложки свежемолотого черного перца – 0,25 чайной ложки соли.

Сухое белое вино выварить наполовину с чесноком. Процедить и остудить.

В блюдо разбить яйца и размешать их с сыром, разогретым сливочным маслом, перцем и вываренным вином. Посолить по вкусу. Вылить в глиняный горшок или миску, которую можно ставить на огонь и, подогревая на слабом огне, размешивать до тех пор, пока масса не станет похожей на полужидкую кашу.

Подавать к столу сразу в горшке или миске, в которой приготовлялась кашка. К кашке подать белый свежий или обжаренный хлеб.

СЛАДКИЕ БЛЮДА И МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

МУССЫ, КРЕМЫ. СУФЛЕ, ПАРФЕ, МОРОЖЕНОЕ

302. Мусс малиновый

(Mousse aux framboises)

Для 6–8 человек: 1 ст. ложка желатина – 0,5 стакана холодной воды – 4 стакана свежей малины (или замороженной) – 1 стакан сахарного песку – 2 яичных белка – 1,5 стакана 30 %-ных сливок.

Замочить желатин в воде. Выдавить из малины 0,5–0,75 стакана сока. В сок добавить воды, положить сахар и варить на слабом огне, чтобы получился сироп. Положить в сироп всю малину и варить еще 10 *мин.* Добавить желатин и размешивать до тех пор, пока желатин не растворится. Протереть все через сито. Охладить.

Взбить яичные белки до образования пены (но не сухой) и вылить их в протертую малину.

Слегка взбить на льду сливки, соединить их с малиной и снова взбить.

Разлить по формам и охладить.

303. Мусс шоколадный

(Mousse au chocolat)

Для 8–10 человек: 3 ст. ложки сваренного кофе двойной крепости – 100 г молочного натертого на терке шоколада (одна плитка) – 4 яйца, разделенные на желтки и белки – 0,25 стакана сахарной пудры – 1 чайная ложка ванильного сахара – 1,5 стакана 30 %-ных сливок.

Шоколад и кофе поставить на горячую водяную баню и размешивать до тех пор, пока шоколад не растопится Остудить.

Яичные желтки растереть, постепенно добавляя к ним сахарную пудру, до образования однородной смеси. Смешать с яичными желтками растопленный шоколад и ванильный сахар.

Взбить яичные белки до образования воздушной пены и влить в шоколад, тщательно размешивая.

Сливки влить в алюминиевую посуду, поставить на лед и взбивать венчиком до образования густой пышной пены (взбитые сливки должны хорошо держаться на венчике).

Влить взбитые сливки в шоколад, размешать. Полученный мусс залить в 2-литровую форму. Поставить в холодильник на 4–6 *ч.*

304. Крем из каштанов с шоколадом

(Gäteau de marrons au chocolat)

Для 6–8 человек: 1 кг каштанов – 100 г молочного шоколада – 3 ст. ложки сваренного кофе двойной крепости – 100 г сливочного масла – 100 г сахару – 1 стакан 30 %-ных сливок.

Каштаны положить на противень и держать в предварительно довольно хорошо нагретой (до 165 °С) духовке 20 *мин* (или отварить, как это указано в рецепте 306, если каштаны давно лежат). Очистить от кожурок и кожицы, залить водой, чтобы вода только покрывала каштаны, довести до кипения и варить 25 *мин* или до тех пор, пока каштаны не станут мягкими. Воду слить. Каштаны протереть через сито. Шоколад натереть на терке, растопить в кофе, положить сливочное масло и 100 *г* сахарной пудры. Размешать. Когда шоре из каштанов остынет и будет чуть теплым, смешать его с шоколадом. Смазать сливочным маслом кольцевую форму, обсыпать сахарной пудрой и осторожно выложить в нее пюре. Форму опрокинуть на блюдо и поставить в морозилку на 2 *ч.* Если крем достаточно густой – форму снять до того, как блюдо поставлено в морозилку; если нет – снять форму, когда крем начнет застывать. Взбить на льду сливки и залить ими крем.

305. Крем с шампанским

(Mousse de champagne)

Для 8–10 человек: 2 ст. ложки желатина – 0,25 стакана воды – 8 яиц – 1 стакан сахару – 2 стакана сухого шампанского – 0,5 стакана 30 %-ных взбитых сливок.

Желатин размочить в воде пока не станет мягким. Яйца разделить на белки и желтки. Пять желтков и белки от трех яиц вылить в кастрюлю, поставить кастрюлю на горячую баню,

высыпать сахар и взбивать. Когда образуется однородная масса, влить шампанское, горячую (но не кипяток) воду и держать на горячей бане пока не начнет загустевать, непрерывно помешивая. Добавить размоченный желатин и размешивать, пока не разойдется. Остудить.

Взбить оставшиеся 5 белков до образования воздушной, но не сухой пены и вылить в остывшую смесь шампанского с яйцами. Добавить взбитые сливки, разлить по формочкам или в одну большую форму и поставить в холодильник пока не застынет.

306. Крем монблан из каштанов

(Mont blanc aux marrons)

Для 6–8 человек: 1 кг каштанов – 2 стакана молока – 2 чайные ложки ванильного сахара – 1 стакан сахарной пудры – 0,3 стакана воды – 0,25 чайной ложки лимонного сока – 3 ст. ложки сливочного масла – 2 стакана 30 %-ных сливок.

Каштаны надрезать ножом крест-накрест, залить водой, довести до кипения и варить 5 *мин.* Воду слить. Каштаны очистить от кожурок и кожицы. Положить очищенные каштаны и 1 чайную ложку ванильного сахара в молоко, довести до кипения и варить 25 *мин* или до тех пор, пока каштаны не станут мягкими. Молоко слить. Каштаны протереть сквозь сито, смешать с молоком, добавить сливочное масло. Сахар, воду, остальной ванильный сахар, лимонный сок положить в сотейник и варить. (Если за опущенной в сироп и тотчас вынутой из него вилкой будут вытягиваться нити – значит сироп готов). Непрерывно размешивая влить сироп тонкой струйкой в пюре из каштанов. Остудить.

Круглую высокую миску или кольцевую форму с отверстием посредине смазать изнутри сливочным маслом и обсыпать сахарной пудрой, чтобы на дне и стенках образовался ровный слой сахара. Осторожно выложить в миску или форму остуженный крем, разровнять и быстро опрокинуть миску или форму на блюдо. Если крем достаточно густой, миску или форму снять сразу. Если нет – снять, когда крем начнет застывать в морозилке. Блюдо с кремом поставить в морозилку на 2 *ч.* Взбить на льду сливки и полить ими застывший крем. Если форма имела отверстие в середине, заполнить центральное отверстие взбитыми сливками.

307. Крем ванильный по-баварски

(Bavarois vanille)

Для 6–8 человек: 1 ст. ложка желатина – 3 ст. ложки воды – 1 стакан молока – 4 яичных желтка – 0,5 стакана сахарной пудры – 1 чайная ложка ванильного сахара – 1 стакан 30 %-ных сливок.

Желатин замочить в воде. Вскипятить молоко. Яичные желтки растереть в кастрюле, установленной на горячей водяной бане, добавить сахарную пудру и растирать до получения однородной массы. Тоненькой струйкой влить горячее молоко, непрерывно размешивая, чтобы масса не свернулась. Варить на горячей водяной бане, постоянно размешивая, до тех пор, пока масса не загустеет настолько, что будет держаться на конце ложки. Добавить ванильный сахар, желатин и размешивать до тех пор, пока последний не растворится. Остудить.

Взбить на льду сливки и влить их в сваренную массу. Размешать, разлить по формочкам и охладить до застывания.

308. Крем шоколадный по-баварски

(Bavarois chocolat)

Приготавливать так же, как крем ванильный по-баварски (см. рецепт 307), только вместо ванильного сахара вместе с желатином в яичную смесь добавить 50 *г* шоколада, растопленного в 2 ст. ложках приготовленного черного кофе двойной крепости.

309. Крем-брюле

(Crème brulée)

Для 6–8 человек: 6 яичных желтков – 0,3 стакана сахарной пудры – 3 стакана 30 %-ных сливок – 2 чайные ложки ванильного сахара – 0,5 стакана сахару для приготовления карамели.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром и влить их в горячие сливки, непрерывно размешивая, чтобы масса не свернулась. Процедить в полуторалитровую форму. Форму поставить на противень и налить в противень на

2 *см* воды. Противень поставить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 165 °С) духовку на 30 *мин* или держать там до тех пор, пока крем не перестанет пристават к лезвию мельхиорового ножа. Остудить.

Приготовить карамель. Для этого растопить сахар в воде и варить до тех пор, пока он не станет коричневым. Перед подачей к столу полить крем карамелью и дать застыть. На стол подавать сразу или через час, предварительно охладив.

310. Суфле ванильное

(Soufflé vanille)

Для 10–12 человек: 3 ст. ложки сливочного масла – 3 ст. ложки пшеничной муки – 0,1 чайной ложки соли – 0,75 стакана горячего молока – 0,25 стакана сахару – 1 чайная ложка ванильного сахара – 5 яиц, разделенных на желтки и белки.

Сливочное масло растопить в сотейнике, положить туда муку и соль, размешать. Непрерывно размешивая влить тоненькой струйкой горячее молоко. Добавить сахар и варить на слабом огне, помешивая до тех пор, пока не загустеет.

Яичные желтки и ванильный сахар растереть и тоненькой струйкой влить в горячую смесь, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания. Поставить в холодильник на 15 *мин.*

Смазать маслом полуторалитровую форму, посыпать слегка сахарной пудрой.

Яичные белки взбить веничком до образования воздушной (но не сухой) пены и осторожно влить в смесь. Размешать. Выложить смесь в форму и поставить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 180 °С) духовку на 35 *мин.* Подавать к столу горячее суфле со сладким соусом.

311. Суфле шоколадное

(Souffle au chocolat)

50 *г* молочного натертого на терке шоколада растопить с 2 ст. ложками воды и соединить с яичными желтками. В остальном шоколадное суфле приготовляется так же, как и ванильное (см. рецепт 310).

312. Суфле с ликером

(Soufflé au liqueur)

Вместо ванильного сахара в яичные желтки добавить 0,5 стакана ликера (вишневого, апельсинового, абрикосового или др.). В остальном суфле с ликером приготовляется так же, как и ванильное (см. рецепт 310).

313. Суфле ореховое с медом

(Souffle aux noix)

В горячую молочную смесь вместе с яичными желтками добавить 1 стакан растолченных в ступке орехов. В остальном ореховое суфле готовить так же, как и ванильное (см. рецепт 310), только вместо сахара в молоко положить такое же количество меда.

314. Суфле с лимоном

(Souffle au citron)

Приготавливается так же, как и ванильное суфле (см. рецепт 310), только вместе со взбитыми белками добавляется сок из одного лимона и половина натертой с этого лимона цедры. Второй половиной цедры посыпать суфле перед подачей к столу.

315. Суфле шоколадное в чашечках

(Pot de créme au chocolat)

Для 8 человек: 3 ст. ложки сваренного кофе двойной крепости – 100 г молочного шоколада, натертого на терке – 6 яичных желтков – 2 ст. ложки сахарной пудры – 2 стакана горячих 30 %-ных сливок.

Натертый на терке шоколад и кофе поставить на слабый огонь или горячую водяную баню и непрерывно размешивать до тех пор, пока шоколад не растопится. Остудить. Растереть с

сахарной пудрой яичные желтки и соединить с растопленным шоколадом. Медленно влить горячие сливки в шоколад, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания. Разлить в 8 чашек. Чашечки поставить на противень, налить в противень на 2 *см* горячей воды И поместить противень в предварительно довольно хорошо нагретую (до 165 ˚С) духовку на 15 *мин.*

Готовность суфле можно определить с помощью мельхиорового ножа.

Готовое суфле к лезвию ножа не пристает. Перед подачей к столу суфле охладить.

316. Суфле ванильное в чашечках

(Pot de créme vanille)

Для 8 человек: 2 стакана 30 %-ных сливок – 2 ст. ложки сахару – 6 яичных желтков – 1 чайная ложка ванильного сахара

Сливки и сахар подогреть. Яичные желтки растереть в миске и влить подогретые сливки. Вливая сливки в желтки, непрерывно размешивать, чтобы не допустить свертывания. Добавить ванильный сахар. Разлить по 8 чашечкам. Чашечки поставить в противень, налить в противень на 2 *см* горячей воды и поставить его на 15 *мин* в предварительно довольно хорошо нагретую (до 165 ˚С) духовку. Готовность суфле определять с помощью мельхиорового ножа: лезвие ножа, опускаемое в середину формочки с суфле, должно остаться чистым.

317. Суфле из каштанов

(Gâteau de marrons)

Для 6–8 человек: 1 кг каштанов – 0,75 стакана молока – 200 г сахару – 3 ст. ложки коньяку – 6 яичных белков – 1 стакан 30 %-ных сливок.

Каштаны положить на противень и держать в предварительно довольно хорошо нагретой (до 165 ˚С) духовке 20 *мин* (или отварить, как это указано в рецепте 306). Очистить от кожурок и кожицы. Залить водой так, чтобы вода только закрывала каштаны, довести до кипения и варить 25–30 *мин* или до тех пор, пока каштаны не станут мягкими. Воду слить. Каштаны протереть

через сито. Добавить в протертые каштаны молоко, 4 ст. ложки сахару и коньяк. Размешать. Взбить яичные белки до образования легкой воздушной пены и смешать с протертыми каштанами. Остальной сахар смочить 3 ст. ложками воды и варить на слабом огне, до тех пор пока за концами опущенной в сироп вилки не будут вытягиваться тонкие нити. Полученным сиропом обмазать стенки и дно высокой формы. Выложить в форму приготовленную смесь из каштанов, молока и яичных белков. Форму поставить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 180 ˚С) духовку на 1 *ч.* Вынуть. Остудить. Опрокинуть форму на блюдо и подавать суфле со взбитыми сливками.

818. Парфе с вином

(Mousse glacée sabayon)

Для 10–12 человек: 8 яичных желтков – 0,5 стакана красного десертного вина типа «Марсала» – 1 стакан сахарной пудры – 2 стакана 30 %-ных сливок.

Яичные желтки вылить в сотейник, поставить на горячую водяную баню и растереть. Добавить сахарную пудру и вино и растереть до загустения. Снять с водяной бани и продолжать растирать 7–10 *мин,* пока яичная масса не остынет.

Взбить на льду сливки и сразу же влить их в яичную массу.

Размешать, разлить по формам и поставить в морозилку холодильника на 5–6 *ч.*

319. Парфе лимонное

(Soufflé glacé au citron)

Для 8–10 человек: 1 ст. ложка желатина – 0,25 стакана холодной воды – 6 яичных желтков и 4 белка – 1 стакан сахарной пудры – 0,75 стакана лимонного сока – 1 ст. ложка натертой на терке лимонной цедры – 1,5 стакана 30 %-ных сливок. Для украшения парфе нужны дополнительно: взбитые сливки и натертая на терку лимонная цедра.

Нарастить края глубокого блюда (вместимостью около 1 литра) сложенной вдвое лентой из промасленного пергамента такой ширины, чтобы края блюда стали выше на 7,5–8 *см.*

Замочить желатин в воде. Растереть яичные желтки с

сахарной пудрой до загустения. Добавить лимонный сок и размешать. Поставить на слабый огонь и, непрерывно взбивая, нагреть до загустения, не давая закипать. Положить размоченный желатин и размешивать до тех пор, пока он не разойдется. Затем добавить натертую на терке лимонную цедру. Снять с огня и остудить, изредка размешивая.

Взбить веничком яичные белки до образования пены (но не сухой) и вылить в лимонную смесь. Туда же добавить взбитые на льду сливки. Размешать.

Осторожно вылить парфе в приготовленное блюдо с нарощенными краями, причем уровень парфе должен быть выше краев блюда. Разровнять поверхность лопаточкой и поставить блюдо в морозильник.

После того как парфе застынет, осторожно снять бумажную ленту. При желании можно украсить поверхность парфе взбитыми сливками и натертой на терке лимонной цедрой.

320. Мягкое кофейное мороженое по-льежски

(Cafe liégeoise)

Для 6 человек: 3 ст. ложки растворимого кофе – 3 ст. ложки кипятку – 0,25 стакана холодной воды – 0,5 стакана сахарного песку – 4 яичных желтка – 2 стакана 30 %-ных сливок.

Растворимое кофе развести в 3 ст. ложках кипятка. Сахар растворить в 0,25 стакана воды и варить в металлической посуде до тех пор, пока при вынимании из массы вилки от концов последней не будут вытягиваться нити. Растереть яичные желтки и, продолжая растирать, влить в них тоненькой струйкой сахарный сироп. Растирать до загустения, влить кофе, размешать и соединить с предварительно взбитыми на льду сливками. Вылить на противень и поставить в морозилку. Держать там до тех пор, пока края не начнут застывать. Вынуть и взбивать в течение 1 *мин.* Разлить ложкой по формочкам и поставить в холодильник. Как только мороженое загустеет, подавать к столу.

РАЗНЫЕ ДЕСЕРТЫ

321. Снежки

(Oeufs à la neige)

Для 6–8 человек: 6 яиц, разделенных на белки и желтки – 0,1 чайной ложки соли – 1 стакан сахарной пудры – 1 стакан молока – 1 стакан 10 %-ных сливок – 2 ст. ложки сахарного песку – 1 чайная ложка ванильного сахара – свежая клубника или малина для украшения.

Яичные белки взбивать с солью до тех пор, пока они не начнут загустевать. Продолжая взбивать, понемногу добавлять сахарную пудру. Взбивать до тех пор, пока белки совсем не загустеют.

Молоко, сливки и сахарный песок вскипятить в сотейнике. Добавить ванильный сахар.

Столовой ложкой взять взбитые белки, придать белкам с помощью второй ложки форму яйца, и осторожно опустить в кипящую молочную смесь.

Варить белки на каждой стороне по 2 *мин,* переворачивая вилкой. По мере готовности вынимать шумовкой на сито. Дать молоку стечь.

Молочную смесь процедить. Растереть яичные желтки в миске и тоненькой струйкой влить в них горячую молочную смесь, непрерывно размешивая, чтобы смесь не свернулась.

Поставить на слабый огонь и варить, размешивая и не давая закипать, до тех пор, пока крем слегка не загустеет. Полученный крем вылить в блюдо с высокими краями и остудить.

Перед подачей к столу положить снежки на крем и украсить ягодами клубники или малины.

322. Гренки со сливами

(Croûtes aux prunes)

Для 4 человек: 8 ломтиков (толщиной 1 см) свежего пшеничного хлеба без корок – 50 г сливочного масла – 12 свежих (замороженных или консервированных) слив – 50 г сахарного песку.

Ломтики хлеба намазать с одной стороны сливочным маслом,

положить на каждый ломтик по 6 половинок слив без косточек, причем половинки следует укладывать кожуркой вниз. На каждую половинку в ямку от косточки положить кусочек сливочного масла и 0,25 чайной ложки сахарного песку. Ломтики хлеба уложить сливами вверх на предварительно хорошо смазанный маслом противень и накрыть промасленной бумагой или пергаментом. Противень поставить сверху в предварительно хорошо нагретую (до 190 °С) духовку примерно на 30 *мин.* Готовые ломтики хлеба должны подрумяниться и хрустеть. Сливы должны быть мягкими и окружены сиропом. Вместо слив можно использовать абрикосы.

323. Каштаны с кофейным кремом

(Marrons à la crime)

Для 4 человек: 36 каштанов – 2 яйца, разделенных на белки и желтки – 2 ст. ложки сахарной пудры – 0,5 стакана сваренного кофе двойной крепости – 2–3 ст. ложки 20–30 %-ных сливок – 8 ст. ложки рому или коньяку.

Каштаны нарезать сверху крест-накрест, залить кипятком, довести до кипения и варить 5 *мин.* Вынуть, очистить от кожурок и кожицы и снова варить еще 25–30 *мин* или до тех пор, пока каштаны не станут мягкими.

В сотейник вылить желтки, кофе, сливки, коньяк или ром, положить сахарную пудру, поставить сотейник на водяную баню и растирать содержимое до загустения. Каштаны выложить на блюдо, залить кремом и подавать к столу.

324. Яблоки печеные

(Pommes au jour)

Для 2 человек: 500 г яблок – 30 г сливочного масла – 2 ст. ложки сахарного песку – 1 ст. ложка натертой на терке лимонной цедры.

Яблоки очистить и нарезать тонкими дольками, уложить в керамическую посуду ровным слоем, положить сверху сливочное масло и посыпать сахарным песком с лимонной цедрой. Посуду поставить в верхнюю часть предварительно хорошо нагретой (до 200 °С) духовки на 30 *мин,* не накрывая крышкой. Изредка

перемешивать, чтобы все яблоки пропеклись одинаково.

Печеные яблоки хорошо подавать как самостоятельное блюдо в холодном или горячем виде, а также использовать в качестве начинки в пироги и для омлета с апельсиновым ликером (см. рецепт 331).

325. Яблоки в тесте

(Gouère aux pommes)

Для 2 человек: 50 г яблок – 4 ст. ложки сахарного песку – 2 ст. ложки коньяку – 250 г пшеничной муки – 2 яйца – щепотка соли – 1 стакан молока.

Яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками, положить в миску, посыпать 2 ст. ложками сахарного песку и полить коньяком.

Муку, яйца, соль и молоко замесить, хорошо взбить и положить в тесто яблоки. Размешать. Выложить в смазанную маслом форму и поставить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 180 °С) духовку на 45 *мин.* После выпечки дать форме постоять 10–15 *мин,* а затем опрокинуть содержимое на блюдо. Подавать в горячем или холодном виде.

326. Яблоки в сидре

(Pommes au cidre)

Яблоки очистить, нарезать тонкими дольками, уложить в кастрюлю, залить сидром на одну треть и посыпать сахарным песком по вкусу. Накрыть яблоки в кастрюле пергаментом и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 30 *мин.* Снять пергамент, полить яблоки сверху небольшим количеством сидра и оставить в духовке еще на 10–15 *мин,* чтобы яблоки подрумянились. Подавать в холодном или горячем виде.

327. Яблоки, запеченные в блинчиках

(Jacques)

Для 4 человек: 125 г пшеничной муки – 3 стакана молока – 1

десертная ложка оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла – щепотка соли – 1 чайная ложка сахарного песку – 0,5 стакана воды – 2 яйца – 2–3 яблока – 1 ст. ложка сахарной пудры.

Яйца, соль, молоко, оливковое масло взбивать веничком 1–2 *мин.* Высыпать в эту массу муку и еще раз хорошо взбить. Дать постоять тесту несколько часов.

Очистить яблоки, нарезать их тонкими дольками, посыпать сахарной пудрой, залить коньяком или ромом (если есть), выдавить на яблоки несколько капель лимонного сока.

Нагреть сковороду для блинов, смазать ее маслом, вылить на сковороду тонким слоем 1 ст. ложку теста, наклоняя сковороду в разные стороны, разровнять тесто, чтобы блинчик был одинаковой толщины, положить на блинчик 2 яблочные дольки и налить сверху еще немного теста. Перевернуть блинчик. Жарить блинчики с яблоками немного дольше обычных: блинчиков. Подавать горячими, предварительно посыпав сахаром и смазав сливочным маслом.

328. Десертный шоколад

(Supréme au chocolat)

Для 4–6 человек: 50 г молочного шоколада – 50 г порошка какао – 0,25 стакана сахарной пудры – 4 сырых яйца, разделенных на желтки и белки – 2 ст. ложки коньяку – 7 ст. ложек сливочного масла.

Молочный шоколад, порошок какао и 0,25 стакана воды поместить в миску и растопить на водяной бане. Снять с огня и добавить сахарную пудру. Взбить яичные желтки и по одному влить в шоколад. Затем влить в шоколад коньяк и расплавленное сливочное масло. Смесь хорошо размешать.

Яичные белки взбить до образования воздушной пены и влить их в шоколад. Формочки слегка смазать маслом и разлить по ним шоколад. Поставить на ночь в холодильник.

Осторожно опрокинуть застывший шоколад на блюдо и подавать со взбитыми сливками.

329. Крем данже

(Les crémets d'Angers)

Для 4 человек: 1,5 стакана свежих 30 %-ных сливок – 2 яичных белка.

Сливки и яичные белки отдельно тщательно взбить до образования воздушной пены. Соединить вместе и осторожно вылить смесь в заранее подготовленную корзиночку, выложенную изнутри полотном. Корзинку повесить в холодное место на ночь. Выложить на блюдо. Отдельно подать сливки и сахар.

330. Пудинг рисовый

(Pudding au riz)

Для 4 человек: 1 стакан рису – 2,5 стакана молока – 1 чайная ложка ванильного сахара или 2 ст. ложки натертой на терке лимонной цедры – 0,75 стакана 30 %-ных сливок – 150 г сахарного песку – 0,3 стакана лимонного или апельсинового сока – 60 г цуката.

В кастрюлю налить молоко, положить рис, 4 ст. ложки сахарного песку, ванильный сахар или лимонную цедру. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить на водяную баню. Варить 1,5–2 *ч* или до тех пор, пока рис не впитает почти все молоко и не примет консистенцию вязкой каши. Выложить рис в кольцевую форму, добавить лимонный или апельсиновый сок, сливки и мелко нарезанный цукат. Перемешать и заморозить в холодильнике. Когда пудинг застынет, насыпать сверху его слой сахара толщиной около 1 *см* и поставить в нижнюю часть, предварительно хорошо нагретой (до 200 °С) духовки на 1–2 *мин,* чтобы сахар глазировался. Подавать холодный пудинг со сладким соусом.

331. Омлет с апельсиновым ликером

(Omelette au liqueur)

Для 2 человек: 3 яйца, разделенные на белки и желтки – 2 ст. ложки сахарной пудры – 3 ст. ложки апельсинового ликера – 1 ст. ложка сливочного масла.

Желтки и сахарную пудру растереть добела. Влить ликер и хорошо размешать. Белки взбить веничком до образования воздушной легкой пены.

Сковороду диаметром 25–30 *см* разогреть на сильном огне.

Растопить сливочное масло. Одновременно подогреть и приготовить тарелку. Подготовленные желтки и белки смешать и быстро вылить на горячую сковороду, наклоняя сковороду в разные стороны, чтобы яичная смесь равномерно растеклась по всей сковороде. Когда омлет снизу подрумянится (сверху он не должен застывать), приподнять один край омлета, подсунуть под него тарелку и сдвинуть омлет на тарелку.

Подавать к столу сразу. Для приготовления омлета потребуется всего 1 *мин.* На одной сковороде не рекомендуется жарить больше, чем указанное количество. На омлет можно положить печеные яблоки (см. рецепт 324).

332. Десертный сыр -

(Coeur à la créme)

Для 6–8 человек: 500 г творога – 500 г сливочного сыра – 0,1 чайной ложки соли – 2 стакана 30 %-ных сливок.

Творог, сливочный сыр и соль протереть несколько раз через сито. Влить сливки и хорошо растереть. Корзинку (или дуршлаг) выложить изнутри полотном и осторожно вылить в него приготовленную смесь. Корзинку повесить или поставить на кастрюлю в холодное место на ночь. Перед подачей к столу выложить сыр на блюдо целиком, как он отформовался в корзине. Насыпать кругом сахарной пудры и обложить клубникой.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

333. Слоеное сдобное тесто

(Pâte feuilletée)

На приготовление теста для пирога на 10–12 человек: 500 г сливочного несоленого масла – 4 стакана пшеничной муки – 1 чайная ложка соли – 1 стакан холодной (охлажденной в холодильнике) воды.

Сливочному маслу придать форму квадрата толщиной 1,5 *см,* предварительно отделив 2 ст. ложки. Поставить в холодильник.

Муку просеять и смешать в блюде с солью. Положить в блюдо 2 ст. ложки отделенного размягченного сливочного масла и замешать его с мукой. Месить, понемногу добавляя холодную воду, до тех пор, пока тесто не скатается в один комок. (Не обязательно использовать всю воду). Месить еще 5 *мин.*

Выложить тесто на посыпанную мукой доску и раскатать в прямоугольник размером 25 х 40 *см* и толщиной 1,5 *см.* Положить в середину застывшее сливочное масло. Загнуть края теста к середине с двух сторон, чтобы тесто прикрыло масло. Другие края теста слепить между собой. Поставить тесто в холодильник на 20 *мин.*

Вынутое из холодильника тесто положить на посыпанную мукой доску таким образом, чтобы один из слепленных краев был обращен к вам. Раскатать тесто вдоль от себя, стараясь не выдавливать масло изнутри. Сложить втрое. Повернуть на 90° и вновь раскатать вдоль от себя. Снова сложить втрое и поставить в холодильник на 20 *мин.* Таким образом раскатывать тесто и охлаждать еще два раза. Тесто служит для приготовления пирогов, тортов и печенья.

334. Сдобное тесто (основное)

(Pâte sucrée)

Для приготовления теста к торту на 10–12 человек: 1 стакан пшеничной муки, 1 ст. ложка сахарного песку – 0,1 чайной ложки соли – 1 яичный желток – 125 г сливочного масла, разогретого до консистенции густой сметаны – 1 ст. ложка холодной воды.

Муку, сахарный песок и соль высыпать в блюдо, смешать, разровнять и сделать в середине ямку, куда вылить яичный желток, сливочное масло и воду, и месить рукой до тех пор, пока тесто не соберется в один комок. Поставить тесто в холодильник на 2 *ч* или на ночь. Раскатать тесто на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 0,3 *см.*

Положить в форму для выпечки торта смазанный маслом пергамент так, чтобы он закрывал также боковые стенки, и поместить на него раскатанное в пласт тесто. Разровнять тесто по дну формы и по ее стенкам и поставить в холодильник на 30 *мин.* После этого положить в торт начинку.

Если торт печется без начинки, наколоть тесто вилкой, вырезать пергамент по размеру образованной в тесте внутренней выемки и насыпать в выемку на пергамент сухой рис, фасоль или горох, которые служат во время выпечки в качестве груза и не дают тесту подниматься.

Поставить форму с тортом в предварительно нагретую (до 200–210 °С) духовку на 20 *мин* или до тех пор, пока тесто не подрумянится.

335. Заварной крем для тортов о пирожных

(Crème pâtissière)

На приготовление крема для пирожных на 10–12 человек: 0,5 стакана пшеничной муки – 0,75 стакана сахарного песку – 1 ст. ложка крахмала – 6 растертых яичных желтков – 5 стакана горячего молока – 1 чайная ложка ванильного сахара

Муку, сахар и крахмал высыпать в сотейник, вылить растертые желтки и тщательно перемешать. Тоненькой струйкой влить горячее молоко, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания. Варить на слабом огне, непрерывно размешивая, до тех пор, пока не загустеет. Положить ванильный сахар. Охладить. Можно добавить 1 стакан взбитых сливок. Крем используется для приготовления пирожного Наполеон, кремовых пирожных и т. п.

336. Пирожное Наполеон

(Mille-feuilles)

Для 10–12 человек: сдобное слоеное тесто (см. рецепт 333) – заварной крем (см. рецепт 335) – сахарная пудра.

Слоеное сдобное тесто разделить на три части и раскатать в пласты толщиной 0,5–0,7 *см.* Нарезать квадраты размером по 7,5 *см.* Квадраты положить на противень. Чтобы тесто при выпечке не вздувалось, проколоть квадраты в нескольких местах. Поставить в предварительно сильно нагретую (до 230 °С) духовку на 10 *мин,* затем убавить температуру до 190° и держать в духовке еще 30 *мин* или до тех пор, пока квадраты не подрумянятся. Готовность квадратов можно определить поднятием одного из его углов. Если квадрат не сгибается, значит он готов. Охладить. Намазать квадраты заварным кремом или взбитыми сливками, либо клубничным вареньем. На первый квадрат положить второй, снова смазать его и на него положить третий квадрат. Посыпать сверху сахарной пудрой. Подавать к столу разрезанными на куски.

337. Миндальный торт

(Tarte d'amandes)

Для торта на 10–12 человек: 125 г сливочного масла – 0,5 стакана сахарного песку – 1 стакан размолотого сладкого миндаля – 3 яйца – 0,25 стакана просеянной пшеничной муки – слоеное сдобное тесто (см. рецепт 333) – 1 взбитый яичный желток – сахарная пудра.

Сливочное масло подогреть до консистенции густой сметаны и взбивать веничком, постепенно добавляя сахарный песок, до получения крема. Затем, непрерывно размешивая, добавить по одному 3 яйца, размолотый миндаль и муку.

Слоеное сдобное тесто раскатать в пласт толщиной 0,3 *см* и вырезать из него три круга диаметром по 30 *см.* Поверхность кругов смазать взбитым желтком. Распределить на два круга миндальное тесто, оставляя по краям кромку в 1,25 *см.* Один круг положить на другой и накрыть третьим. Свободные кромки нижнего круга поднять и слепить с верхними кругами. Положить на противень и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200–210 °С) духовку. Выпекать 35 *мин* или до тех пор, пока тесто не станет светло-коричневым. За пять минут до вынимания торта из духовки посыпать торт сахарной пудрой.

338. Розетки с фруктовой начинкой

(Feuilletés aux fruits divers)

Для приготовления розеток: слоеное сдобное тесто (см. рецепт 333) или сдобное тесто (см. рецепт 334) – 1 растертый яичный желток – абрикосы или сливы – сироп от варенья или абрикосовый джем.

Слоеное или сдобное тесто раскатать в пласт толщиной 0,75 *см* и нарезать кружочками по размеру формочек. Уложить в формочки, смазать желтком и в каждую розеточку положить по половинке абрикоса пли сливы, разрезанной стороной вверх. Поставить формочки в предварительно сильно нагретую (до 220 °С) духовку на 20 *мин* или держать там до тех пор, пока фрукты не станут мягкими. Вынуть из духовки и залить сиропом от варенья или разогретым и процеженным джемом.

339. Торт с персиками

(Tarte aux pêches)

Для торта на 10–12 человек: замороженная форма, приготовленная из сдобного теста (см. рецепт 334) – 3 стакана нарезанных дольками персиков (без кожицы) – 1 чайная ложка корицы – 0,5 стакана сахарного песку – 2 ст. ложки сливочного масла – 1 яичный желток – 0,25 стакана 20 %-ных сливок.

Нарезанные дольками персики уложить в замороженную форму из сдобного теста, посыпать сахарным песком с корицей, положить сверху кусочки сливочного масла и поставить торт в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 20 *мин.*

Сливки и яичный желток взбить вместе и залить ими фрукты. Держать торт в духовке еще 15 *мин* или до тех пор, пока персики не сделаются мягкими, а крем не потемнеет.

340. Торт с вишней

(Tarle aux cerises)

Для торта на 10–12 человек: замороженная форма, приготовленная из сдобного теста (см рецепт 334) – 700 г вишни – 0,5 стакана сахарного песку – 1 чайная ложка лимонного сока – 0,1 чайной ложки миндального масла – 0,5 стакана черносмородинового джема – 2 ст. ложки воды.

Вишню без косточек положить в замороженную форму из сдобного теста и посыпать сахаром, смоченным лимонным соком и миндальным маслом. Поставить торт в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку за 30 *мин* или держать там до тех пор, пока вишня не станет мягкой, а тесто светло-коричневым. Охладить.

Черносмородиновый джем или конфитюр и воду вылить в сотейник и растопить. Смазать вишню несколько раз растопленным черносмородиновым джемом или конфитюром. Охладить. По желанию можно украсить взбитыми сливками.

341. Пирог с тыквой

(Tourte de citrouille)

Для пирога на 10–12 человек: выпеченная форма из сдобного теста (см. рецепт 334) – 1 кг тыквы – 2 стакана 10 %-ных сливок – 40 ягод чернослива – 120 г сливочного масла – сахар по вкусу.

Тыкву очистить от кожуры, нарезать кусками, положить в кастрюлю вместе со сливочным маслом и держать на слабом огне, пока не образуется пюре. Если тыква размягчается недостаточно, пропустить ее через мясорубку или протереть через сито. Следить, чтобы масло не темнело.

Размочить чернослив и вынуть из него косточки. Когда тыква будет совсем мягкой, положить в тыкву чернослив, сливки и сахар по вкусу. Остудить. Выложить тыкву в выпеченную из сдобного теста форму, разровнять и поставить в предварительно сильно нагретую (до 230 °С) духовку на 10–15 *мин,* чтобы тыква сверху подрумянилась и покрылась хрустящей корочкой. Подавать пирог горячим или холодным.

342. Пирог с творогом

(Tarte au petit suisse)

Для пирога на 10–12 человек: выпеченная форма из сдобного теста (см. рецепт 334) – 120 г сладкой сырковой (творожной) массы – 0,5 стакана 10 %-ных сливок или молока – 2 яйца, разделенные на белки и желтки – 4 ст. ложки сахарного песку – 1 ст. ложка натертой на терке апельсиновой цедры.

Апельсиновую цедру ошпарить кипятком, чтобы удалить из

нее горечь. Яичные белки взбить до образования воздушной, но не сухой пены. Желтки растереть с сахаром добела. Натертый на терке сыр, сливки или молоко, растертые с сахаром желтки, апельсиновую цедру и взбитые белки соединить, смешать и вылить в выпеченную из сдобного теста форму. Пирог поставить в предварительно хорошо нагретую (до 190 °С) духовку на 15–20 *мин* или держать там до тех пор, пока на сырковой массе не образуется тонкая золотистая корочка. Остудить. Подавать к столу холодным.

343. Торт с обсахаренными яблоками

(Tarte tatin)

Для приготовления теста: 1 стакан просеянной пшеничной муки – 0,1 чайной ложки соли – 0,25 стакана сахарного песку – 125 г сливочного масла – 3 ст. ложки холодной воды; для приготовления начинки – 6 ст. ложек сливочного масла – 0,5 стакана сахарной пудры – 3 стакана очищенных и нарезанных мелкими дольками яблок.

Муку, соль и сахар высыпать на доску, положить сверху сливочное масло и изрубить ножом. Влить холодную воду и месить до тех пор, пока тесто не будет скатываться в один комок. Поставить в холодильник на 1 *ч.*

Форму с высокими краями смазать изнутри 2 чайными ложками сливочного масла и посыпать 3 чайными ложками сахарной пудры. Положить яблоки в несколько слоев, смазать их оставшимся сливочным маслом и посыпать 3 чайными ложками сахарной пудры.

Раскатать тесто и покрыть им яблоки. Поставить форму в предварительно хорошо нагретую (до 190 °С) духовку на 30 *мин.* Вынуть и дать постоять 5 *мин.* Осторожно перевернуть форму с тортом на блюдо так, чтобы тесто было снизу, а яблоки сверху. Посыпать яблоки сахарной пудрой. Охладить.

344. Фруктовый торт с кремом

(Tarte aux fruits)

Для одного торта: 3 столовых ложки крахмала – 1,25 стакана сахару – 0,1 чайной ложки соли – 1 стакан 10 %-ных

сливок – 1 стакан горячего молока – 3 яичных желтка – 1 чайная ложка ванильного сахара – 0,5 стакана 30 %-ных сливок – 1 чайная ложка лимонного сока – 3 стакана различных фруктов – вишни без косточек, нарезанные абрикосы, персики, яблоки и т. д. – одна выпеченная из сдобного теста форма (см. рецепт 340).

Крахмал, 0,25 чашки сахару и соль смешать в кастрюле, влить, размешивая 10 %-ные сливки и горячее молоко. Поставить на слабый огонь и варить, размешивая, до загустения. Затем поставить на 10 *мин* на горячую водяную баню.

Яичные желтки растереть в отдельной миске, влить, непрерывно размешивая, немного горячей смеси из кастрюли и затем все вылить обратно в кастрюлю. Кастрюлю поставить на водяную баню на 2 *мин* и размешивать. Положить ванильный сахар, размешать и остудить. Взбить 30 %-ные сливки и вылить в кастрюлю.

Оставшийся сахар, лимонный сок и воду кипятить в сотейнике 5 *мин.* Положить фрукты. Вишня, персики, яблоки должны вариться в сиропе 10 *мин.* Абрикосы, сливы 5 *мин.*

Фрукты вынуть из сиропа шумовкой и остудить. Сироп варить до тех пор, пока не загустеет.

В выпеченную из сдобного теста форму уложить сверху сваренные фрукты, залить их сиропом, кремом и охладить.

345. Бисквитный рулет из шоколада

(Biscuit roulé au chocolat)

Для рулета на 10–12 человек: 3 ст. ложки приготовленного кофе двойной крепости – 170 г натертого на терке молочного шоколада – 5 яиц, разделенных на желтки и белки – 0,75 стакана сахарной пудры – 1 ст. ложка коньяку – порошок какао – 1,5 стакана 30 %-ных сливок – 1 чайная ложка ванильного сахара.

Противень размером 30 × 40 *см* смазать маслом и положить в него пергамент, смазанный маслом.

Шоколад и кофе положить в сотейник, поставить на слабый огонь и размешивать до тех пор, пока шоколад не растопится. Охладить.

В отдельной посуде растирать яичные желтки с сахаром до тех пор, пока яичная масса не побелеет и не сделается более густой. Смешать с остывшим шоколадом и добавить коньяк. Взбивать яичные белки, пока не образуется воздушная, но не сухая пена, и тоненькой струйкой влить их в шоколад. Вылить шоколад на противень и разровнять. Противень поставить в

предварительно довольно хорошо нагретую (до 170 °С) духовку на 15 *мин* или держать там до тех пор, пока мельхиоровый ножик, погруженный в шоколад, не будет выходить обратно чистым.

Нельзя передерживать шоколадную смесь в духовке. Вынуть противень, накрыть влажным полотенцем и поставить в холодильник на 1 *ч*.

Расстелить на столе чистый лист пергамента размером несколько большим, чем пирог, посыпать его порошком какао, осторожно перевернуть противень с пирогом на этот лист и осторожно снять пергамент, который расстилался в противне. Взбить сливки с ванильным сахаром. Намазать поверхность шоколада взбитыми сливками. Скатать шоколад в рулет, поднимая края с помощью пергамента, на котором он лежит. Если рулет лопается, засыпать разрывы порошком какао или заполнять взбитыми сливками.

346. Ореховый рулет

(Routé aux noix)

Для рулета на 10–12 человек: 6 яиц, разделенных на желтки и белки – 0,75 стакана сахарного песку – 1 ст. ложка пекарского порошка[5] *– 1,5 стакана измельченных орехов – 1 чайная ложка ванили – сахарная пудра для посыпки рулета – 2 стакана 20 %-ных сливок – 2 ст. ложки коньяку.*

Противень размером 30 × 40 *см* смазать маслом и положить в него пергамент, смазанный маслом.

Яичные желтки растирать с сахаром до тех пор, пока яичная масса не станет белой и не увеличится в объеме примерно в 3 раза. Орехи посыпать пекарским порошком, размешать и высыпать в яичную массу вместе с ванильным сахаром. Яичные белки взбить, чтобы образовалась воздушная пена (но не сухая) и смешать с яично-ореховой массой. Белки взбивать в посуде, в которой нет даже следов жира. Чтобы белки лучше взбились, не следует веничком задевать за края и дно. Смесь вылить на противень и разровнять. Поставить противень в предварительно довольно хорошо нагретую (до 180 °С) духовку на 15 *мин* или держать там до тех пор, пока мельхиоровый ножик, погруженный в запекаемую массу, не будет выходить обратно чистым. Нельзя передерживать орехово-яичную смесь в духовке. Вынуть противень из духовки, накрыть влажным полотенцем и дать полностью остынуть.

Расстелить на столе чистый лист пергамента размером

несколько больше пирога и посыпать его толстым слоем сахарной пудры. Вытряхнуть остывший пирог из противня на сахарную пудру и осторожно отделить пергамент, который расстилался в противне. Взбить сливки до образования густой пены, добавить коньяк. Обмазать поверхность пирога кремом и скатать пирог в рулет, поднимая края с помощью пергамента, на котором лежит пирог. Пирог получается очень нежным и при скатывании в рулет может лопаться. Трещины заполнять взбитыми сливками.

347. Изделия из заварного теста

(Pâte à choux)

Для того чтобы выпечь 12–14 пирожных или 36 профитролей: 125 г сливочного масла – 1 чайная ложка сахарного песку – 0,1 чайной ложки соли – 1 стакан воды – 1,1 стакана просеянной пшеничной муки – 3 яйца – 1 яичный желток.

Сливочное масло, сахар, соль, воду смешать в кастрюле и довести до кипения. Всыпать всю муку, убавить огонь и непрерывно размешивать деревянной ложкой до тех пор, пока тесто не отстанет от стенок кастрюли и не скатается в один комок. Снять с огня. Влить по одному 3 цельных яйца и один яичный желток, продолжая размешивать тесто деревянной ложкой до тех пор, пока тесто не будет блестящим. Следует иметь в виду, что изделия из крутого теста плохо поднимаются, а из жидкого – приобретают неправильную форму и при большом нагреве в духовке «садятся». Для исправления жидкого теста надо заварить немного густого теста, добавить в жидкое и размешать.

Чтобы выпечь пирожные, тесто класть на слегка смазанный сливочным маслом противень столовой ложкой, оставляя между порциями промежутки в 5 *см* (излишек масла на противне вызовет появление трещин на нижней корке). Противень поставить в предварительно сильно нагретую (до 210 °С) духовку на 10 *мин,* затем убавить температуру до 150 °С и держать еще 25 *мин* или до тех пор, пока тесто не станет светло-коричневым и не освободится от влаги. Перед тем, как наполнять пирожные сливочным кремом, заварным кремом (см. рецепт 335) или мороженым, выпеченные изделия следует полностью охладить.

Чтобы выпечь профитроли, тесто класть на смазанный сливочным маслом противень чайной ложкой, оставляя промежутки в $^1/_2$ *см.* Держать в предварительно сильно нагретой духовке при температуре 210 °С 10 *мин* и 15 *мин* – при температуре 150 °С. Тесто должно стать светло-коричневым и

полностью подсушиться.

348. Саварен

(Savarin)

Для пирога на 10–12 человек: в тесто – 50 г дрожжей – 0,25 стакана теплой воды – 1 ст. ложка сахарного песку – 2 стакана просеянной пшеничной муки – 4 яйца – 125 г растопленного сливочного масла; для сиропа – 2 стакана сахарного песку – 3 кружочка лимона – 3 кружочка апельсина – 1,5 стакана крепко заваренного чая – 0,25 стакана коньяку или рому.

Сахар, воду, дрожжи и 0,75 стакана пшеничной муки размешать, закрыть крышкой и поставить в теплое место на 45 *мин.* Когда тесто поднимется, добавить яйца и остальную муку и замесить рукой. Месить до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Добавить сливочное масло и тщательно перемешать. Накрыть и поставить в теплое место на 45 *мин,* чтобы тесто вновь поднялось. Промесить. Положить в кольцевую форму высотой 25 *см* и дать тесту подняться в форме (оно должно увеличиться вдвое). Поставить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 190 ˚С) духовку на 45 *мин* или держать там до тех пор, пока пирог не станет светло-коричневым.

Сахар, кружочки лимона и апельсина варить в чае до тех пор, пока жидкость не превратится в сироп. Вынуть кружочки лимона и апельсина. Добавить коньяк или ром.

Полностью остывший пирог выложить на блюдо и поливать его сиропом до тех пор, пока не пропитается. Пирог лучше пропитывается, если он выдержан 6–12 *ч.* Середину пирога можно заполнить взбитыми сливками.

349. Ромовая баба

(Baba au rhum)

Для одного пирога: 50 г дрожжей – 0,25 стакана теплой воды – 1 ст. ложка сахарного песку – 2 стакана просеянной пшеничной муки – 0,5 чайной ложки соли – 4 яйца – 0,25 стакана 10 %-ных сливок, вскипяченных и остуженных до температуры 25–30 ˚С – 0,6 стакана растопленного сливочного масла – 2 ст. ложки черной смородины или изюма без косточек.

Дрожжи размять в теплой воде, растворить в этой воде сахар и вылить вместе с яйцами и сливками в муку. Замесить все рукой. Вынуть тесто на доску, накрыть и поставить в теплое место на 1 *ч,* чтобы объем теста увеличился вдвое. Промесить тесто и добавить сливочное масло и изюм или черную смородину. Смазать маслом кольцевую форму диаметром 18–20 *см* и наполнить ее тестом. Накрыть, поставить в теплое место примерно на час и дать тесту постоять, чтобы оно опять увеличилось вдвое. Поставить форму в предварительно сильно нагретую (до 230 °С) духовку на 10 *мин,* затем убавить температуру в духовке до 150 °С и держать бабу там еще 35 *мин* или до тех пор, пока тесто не станет светло-коричневым и лезвие мельхиорового ножа не будет выходить из теста чистым. Готовую бабу сразу выложить на блюдо и полить ромовым сиропом (см. рецепт 350), который приготовить в то время, когда баба печется в духовке.

350. Ромовый сироп

(Sirop de rhum)

Для одного пирога: 1 стакан сахарного песку – 1,5 стакана воды – 0,5 стакана рому.

Сахар с водой варить на сильном огне до образования густого сиропа. На это потребуется 4–7 *мин.* Снять с огня. Добавить ром. Полить сиропом бабу (см. рецепт 349) и дать постоять 3–4 *ч.* Чтобы бабу подавать с огнем, надо насыпать на бабу сверху 3 ст. ложки сахарной пудры, подогреть 0,25 стакана рому, вылить сверху на пудру и зажечь.

351. Песочное печенье по-венски

(Sables viennois)

Для 36 печеньев размером по 7,5 см: 2 чайные ложки пекарского порошка – 1/4 стакана пшеничной муки – 3 яичных желтка – 1 стакан сахарного песку – 125 г сливочного масла – 1 чайная ложка ванильного сахара.

Высыпать пекарский порошок и муку в миску. В центре муки сделать углубление, вылить туда яичные желтки, растопленное масло и высыпать сахар и ванильный сахар

Замесить рукой. Поставить в холодильник на 2 ч. Раскатать

тесто на слегка посыпанной мукой доске в пласт толщиной 0,75 *см.* Нарезать печенье. Положить печенье лопаточкой на противень и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 190 ˚С) духовку на 8 *мин* или держать там до тех пор, пока печенье чуть-чуть не подрумянится. Вынуть противень, дать постоять 5–10 *мин* и снимать печенье с противня.

352. Эклер

(Eclairs)

Заварное тесто, приготовленное по рецепту 347, поместить в кондитерский мешок с плоским наконечником и выдавить на противень полоски шириной 2,5 *см* и длиной 10 *см.* Вместо кондитерского мешка эклеры можно формовать с помощью двух ложек. Выпекать эклеры так же, как и пирожные (см. рецепт 347).

Наполнять эклеры следует с помощью кондитерского мешка заварным кремом (см. рецепт 335).

notes

Примечания

1

Кервель – пряное растение, у которого используются листья, обладающие тонким анисоподобным ароматом.

2

Электропечь для обжаривания на вертеле или решетке мяса, дичи, рыбы и т. п. прямым излучением тепловых источников, например спиралей, расположенных вблизи обжариваемого продукта. Во время обжаривания продукт непрерывно вращается.

З

Соль – разновидность мелкой камбалы.

Тюрбо – разновидность черноморской камбалы. Водится она в Средиземном море.

5

Пекарским порошком называют разрыхлитель, в качестве которого можно использовать соду (питьевую) или углекислый аммоний.